Francais

# KING KOOKER®

# APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR
# APPAREIL DE CUISSON EN FONTE
# MANUEL DE MONTAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

**MODÈLE/SÉRIE Nº ____________**

**CETTE NOTICE CONTIENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS PERMETTANT UN ASSEMBLAGE ADÉQUAT ET À UNE UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL. LIRE ET SUIVRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL. SUIVRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET TOUTES LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**


***METAL FUSION, INC***

712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121 États-Unis
Si vous avez des problèmes, ou pour toute question,
**appelez-nous gratuitement au**
1-800-783-3885
de 7 h 30 à 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi
***504-736-0201***
www.kingkooker.com





**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.**



**Si vous sentez une odeur de gaz :**

1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre service des incendies.**

**LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.**

# ⚠ DANGER

1. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de toute structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de gaz. Ne pas placer cet appareil sous un abri, QUEL QU'IL SOIT.**
3. **Utiliser les appareils alimentés au propane à l'extérieur uniquement, car ils posent un risque d'incendie et ils dégagent du monoxyde de carbone. Une ventilation inadéquate pourrait entraîner des blessures ou même la mort.**
4. **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) d'un liquide ou de vapeurs inflammables.**
5. **Ne pas remplir le récipient au-delà de l'indicateur de remplissage maximal (le cas échéant).**
6. **Lors de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, toujours utiliser le thermomètre fourni et ne jamais laisser l'huile ou la graisse excéder 177 °C (350 °F). Si la température dépasse 177 °C (350 °F) ou si de la fumée se dégage de l'huile, FERMER immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.**
7. **Les liquides et l'équipement chauffés demeurent brûlants longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que la température des liquides ne soit à 38 °C (100 °F) ou moins.**
8. **Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiament le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau. Pendant la cuisson, toujours avoir à portée de la main un extincteur d'incendie de type BC ou ABC. Un extincteur d'incendie de type BC ou ABC peut être suffisant, dans certains cas, pour maîtriser l'incendie.**

**LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.**




## À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT

Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.

1) **Cet appareil doit rester sous SURVEILLANCE. NE PAS laisser cet appareil sans surveillance pendant que le brûleur est en fonction ou le chauffage de l'huile, de la graisse ou de l'eau, pendant la cuisson des aliments, ou si l'appareil est encore chaud après utilisation [huile, graisse ou eau à plus de 38 °C (100 °F)]. Les liquides chauds et l'équipement restent brûlants longtemps après la cuisson.**
2) **Toujours éloigner les enfants, les animaux et toute personne non autorisée de l'appareil.**
3) **La consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre, peut altérer votre capacité de monter correctement ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité. NE PAS monter ou utiliser cet appareil en cas de consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre.**
4) **Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement EN PLEIN AIR. NE PAS l'utiliser dans un bâtiment, dans un garage, une tente ou dans tout endroit fermé. NE PAS l'utiliser dans ou sur un véhicule de plaisance ou un bateau. NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage.**
5) **Ne pas placer cet appareil sous TOUTE construction en hauteur. Conserver un espace minimum de 3,05 m (10 pi) entre les côtés, l'avant et l'arrière de l'appareil et TOUTE construction. Conserver la zone exempte de matériau combustible. Ne pas utiliser sur un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condo ou en dessous de ces derniers.**
6) **Pendant la cuisson, la bassine à frire/bouilloire doit se trouver sur une surface de niveau, stable et non combustible, comme la brique, le béton ou la poussière de pierre. Éviter les surfaces en bois, en plastique ou en asphalte qui pourraient brûler, fondre ou former des cloques.**
7) **Avant chaque utilisation, vérifier que chaque raccord de l'appareil de cuisson ne fuit pas. Tenir le tuyau d'alimentation loin des surfaces chauffées. Seul l'ensemble de tuyau GPL/régulateur recommandé par Metal Fusion Inc. doit être utilisé avec cet appareil.**
8) **Ne pas utiliser cet appareil pour frire une dinde.**
9) **En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, on DOIT utiliser le thermomètre fourni. Suivre les instructions de ce manuel pour une installation et une utilisation correctes du thermomètre. Si le thermomètre fourni avec l'appareil est perdu ou endommagé, se procurer un thermomètre de rechange auprès de Metal Fusion, Inc. avant d'utiliser l'appareil.**
10) **Si la température de l'huile de cuisson dépasse 177 °C (350 °F) ou si l'huile commence à fumer, arrêter immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendre que la température soit inférieure à 177 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur selon les instructions de ce manuel.**
11) **En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, prévoir un extincteur de type BC ou ABC. En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le Service incendie. Dans certaines conditions, un extincteur de type BC ou ABC peut circonscrire l'incendie.**
12) **NE JAMAIS trop remplir la marmite de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau. Suivre les instructions de ce manuel pour établir les niveaux corrects d'huile, de graisse et d'eau.**

13) L'introduction d'eau ou de glace, provenant d'une source quelconque, dans l'huile ou la graisse peut provoquer un débordement et des brûlures graves par l'huile ou la graisse chaude. Lors de friture dans l'huile ou la graisse, tous les aliments DOIVENT être entièrement décongelés et séchés à l'aide d'une serviette avant de les plonger dans la friteuse.

14) Ne jamais faire tomber un aliment ou un accessoire dans un liquide de cuisson chaud. Abaisser les aliments et les accessoires lentement dans le liquide de cuisson afin d'éviter un éclaboussement ou un débordement. Lors du retrait des aliments de l'appareil, veiller à éviter les brûlures occasionnées par des liquides de cuisson chauds.

15) Cet appareil et la marmite, y compris les poignées et les couvercles, deviennent dangereusement chauds pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine bien isolés pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson. Des lunettes de sécurité sont également recommandées pour se protéger des projections d'huile. L'huile reste dangereusement chaude plusieurs heures après l'utilisation.

16) NE PAS placer un récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Faire attention lorsqu'on place quelque chose dans le récipient de cuisson quand l'appareil est en cours de fonctionnement. Ne jamais utiliser un récipient de cuisson dont la capacité et le diamètre sont supérieurs à ceux spécifiés dans ce manuel.

17) En cas de pluie, de neige, de grêle, de neige fondue ou toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et arrêter les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

18) NE PAS déplacer l'appareil s'il est en cours de fonctionnement. Laisser le récipient de cuisson refroidir à 38 °C (100 °F) ou moins avant de le déplacer ou de le ranger.

19) Éviter tout heurt ou impact avec l'appareil, afin d'éviter tout contact avec l'appareil chaud et tout déversement ou éclaboussure de liquide de cuisson chaud.

20) Voir la section « Utilisation et entretien » pour lire les informations relatives aux bouteilles de GPL. Utiliser une bouteille de 9 kg (20 lb) pour cet appareil de cuisson. La bouteille d'alimentation en GPL doit comporter un collier de protection et doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de GPL du ministère des Transports américain (Department of Transportation - DOT) ou de la Norme nationale du Canada (National Standard of Canada), *CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport de matières dangereuses.* Ne pas stocker de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 % . Pour une élimination correcte des vapeurs, la bouteille de 9 kg (20 lb) doit être en position verticale correcte. L'alimentation en gaz doit être coupée lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Le non-respect de ces instructions et avertissements peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

21) Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

22) N'utiliser les appareils King Kooker® que conformément aux ordonnances provinciales et locales ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, *ANSIZ223.1/NFPA 54, Stockage et manipulation de gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58 ou au CSA B149.1, Code d'installation au gaz naturel et au propane.*




**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.**

**LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT KING KOOKER®**

# TABLE DES MATIÈRES

# METAL FUSION, INC.
## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

### CE QUE COUVRE CETTE GARANTIE
Cette garantie assure que tous les éléments de cet appareil de cuisson de plein air sont exempts de défauts de matériaux et de vices de fabrication, avec les exceptions indiquées plus bas.

### DURÉE DE LA COUVERTURE
Cette garantie est valable un an à partir de la date d'achat. Garder le reçu avec ce manuel pour référence ultérieure.

### ÉLÉMENTS NON COUVERTS
Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

***Dommages consécutifs et indirects.*** Cette garantie ***ne*** couvre **pas** les dommages consécutifs et indirects découlant de quelque façon que ce soit de l'utilisation de cet appareil de cuisson de plein air. La responsabilité de Metal Fusion, Inc. est, en tout cas, limitée au montant du prix d'achat d'origine de cet appareil de cuisson de plein air et ne reste en vigueur que si le produit reste dans sa configuration d'origine d'ouvrage fini. Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, de sorte que les limites ou exclusions indiquées plus haut peuvent ne pas s'appliquer à vous.

***Utilisation négligente.*** Cette garantie ***ne*** couvre aucune perte ou aucun dommage découlant de quelque façon que ce soit de l'utilisation négligente de cet appareil de cuisson de plein air.

***Équipement modifié, réparé ou mal utilisé.*** Cette garantie ***ne*** couvre aucune perte ou aucun dommage découlant de quelque façon que ce soit, de l'utilisation de cet appareil de cuisson de plein air s'il a été modifié, réparé par des personnes autres que le personnel de Metal Fusion, Inc., s'il a été utilisé abusivement ou incorrectement ou s'il a été utilisé sans se conformer aux instructions d'utilisation du fabricant, notamment tout dommage aux ustensiles du client en raison de leur placement sur un appareil de cuisson allumé alors qu'ils étaient vides.

***Autres responsabilités assumées.*** Sauf indication contraire de la loi, cette garantie ***ne*** couvre aucune responsabilité survenant de quelque façon que ce soit à l'utilisation de ce produit où la responsabilité était censée être assumée par une autre personne ou un autre agent.

***Peinture, décoloration et rouille.*** Cette garantie ***ne*** couvre **pas** la peinture sur l'appareil de cuisson de plein air, celle-ci se décapant lors de l'utilisation normale de l'appareil de cuisson de plein air. Cette garantie ne couvre pas non plus la décoloration ou la rouille, celles-ci faisant partie de l'usure normale de l'appareil de cuisson.

### CE QUE METAL FUSION, INC. FERA
Metal Fusion, Inc. réparera ou remplacera tout appareil de cuisson de plein air dont le matériau ou la fabrication s'avérerait défectueux. Si la réparation n'est pas possible ou économiquement faisable, Metal Fusion, Inc. remplacera l'appareil de cuisson de plein air par un appareil identique ou substantiellement équivalent. Metal Fusion, Inc. effectuera ce service sans frais, à l'exception des frais réels de transport et de manutention de l'appareil de cuisson de plein air ou des pièces de rechange.

### COMMENT OBTENIR ASSISTANCE
Dans l'éventualité d'un problème ou d'un dysfonctionnement de l'appareil de cuisson plein air, il suffit d'appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885.

### APPLICATION DES LOIS PROVINCIALES
Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

## ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE




Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit King Kooker®! Veuillez prendre le temps de remplir votre formulaire d'enregistrement et de nous le renvoyer. Nous nous réjouissons toujours de recevoir des suggestions et des commentaires de nos clients au sujet de nos produits. Votre enregistrement nous permet de prendre contact avec vous en cas de besoin. Veuillez conserver votre reçu avec votre manuel d'entretien et d'utilisation. Il sera nécessaire comme preuve d'achat pour nous permettre de vous aider en cas de problème avec votre appareil de cuisson.

Nom : ____________________________________________

E-Mail: ____________________________________________

Adresse : __________________________________________

____________________________________________________

____________________________________________________

Numéro de téléphone: _______________________________

N° de modèle ______________________________________

Date d'achat _______________________________________

Lieu d'achat________________________________________

Prix payé __________________________________________

Était-ce un cadeau _____ ou l'avez-vous _____ acheté vous-même?

____________________________________________________

____________________________________________________

Commentaires :

____________________________________________________

____________________________________________________

NOTRE PRINCIPAL OBJECTIF EST LA SATISFACTION DU CLIENT. Pour toute question ou problème que vous pourriez avoir, veuillez nous appeler au 1-800-783-3885 avant de renvoyer le produit au point de vente. Ayez votre reçu à portée de la main avant d'appeler.

**MERCI,**
**BONNE CUISINE.**

COUPER ICI

COLLER ICI

PLIER

Affranchis-
sement

**METAL FUSION, INC.**
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121 États-Unis

PLIER

# SECTION I

## MONTAGE DE L'APPAREIL DE CUISSON DE PLEIN AIR

**⚠ AVERTISSEMENT**

**LE MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DOIT ÊTRE LU ATTENTIVEMENT ET BIEN COMPRIS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL**

Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.

## OUTILLAGE REQUIS :

**CLÉ DYNAMOMÉTRIQUE OU CLÉ AJUSTABLE - SOLUTION POUR ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ**

1. Vérifier que tous les éléments de l'appareil de cuisson sont compris dans le carton de livraison avant de commencer le montage. Identifier les pièces de l'appareil de cuisson à l'aide du schéma de montage. Les accessoires, tels que les casseroles, peuvent être différents selon le modèle. Vérifier la liste des accessoires figurant sur le carton de l'appareil de cuisson. Les pièces suivantes sont considérées comme essentielles et doivent être incluses dans le carton, quel que soit le modèle.

   **Liste des pièces requises :**

   **Support de l'appareil de cuisson, brûleur(s) en fonte, de tuyau GPL/régulateur, thermomètre(s)**

   Si une des pièces indiquées ci-dessus manque, appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi, pour remplacement.

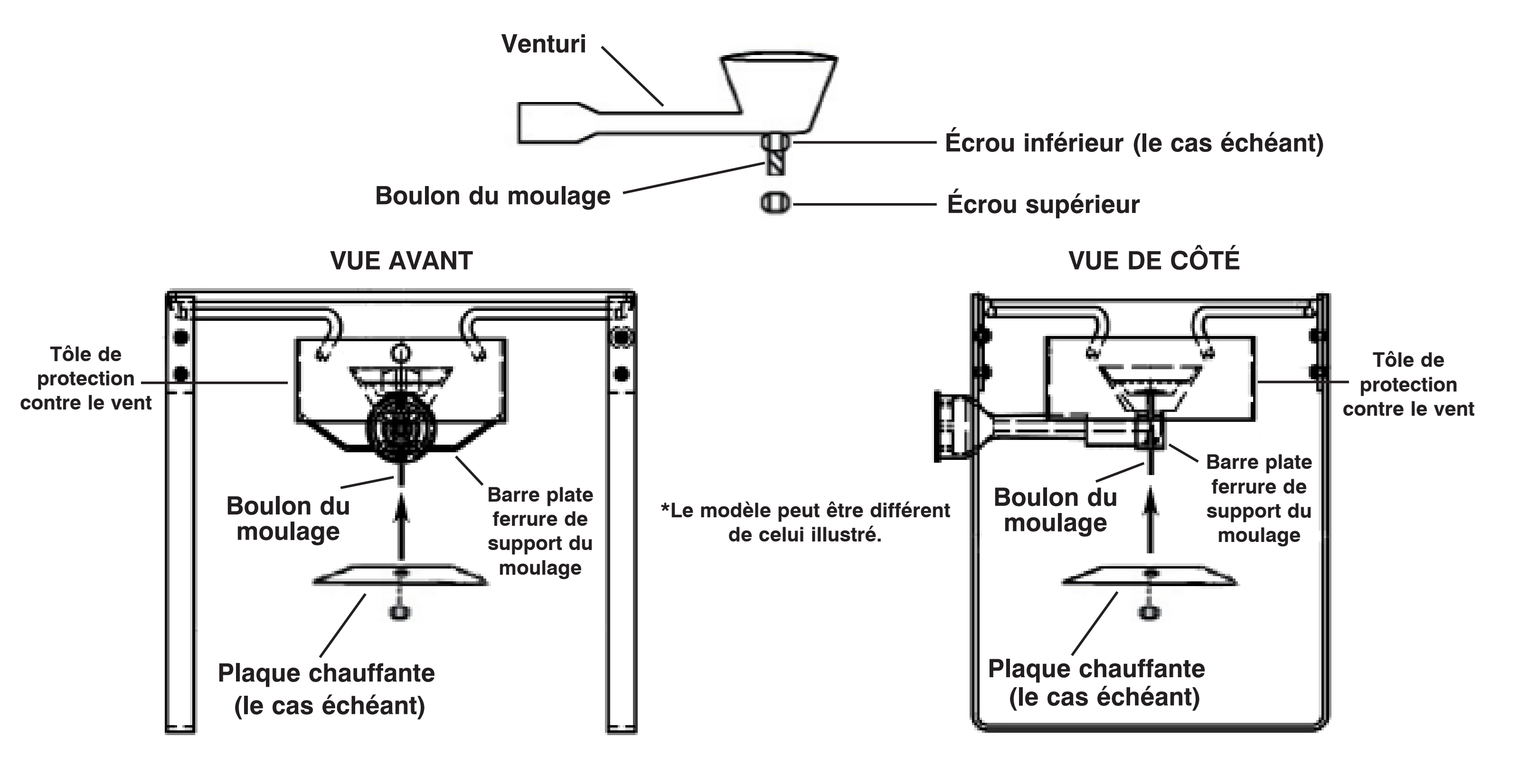
2. Lire les instructions de montage et comprendre l'ordre de montage avant de commencer à monter l'appareil de cuisson.

3. Si vos moulage(s) ne sont pas déjà installés, suivre les directives **D'INSTALLATION DU MOULAGE** ci-dessous.

   A) Retirer l'écrou supérieur du boulon du moulage. Laisser l'écrou inférieur en place et serrer (le cas échéant).

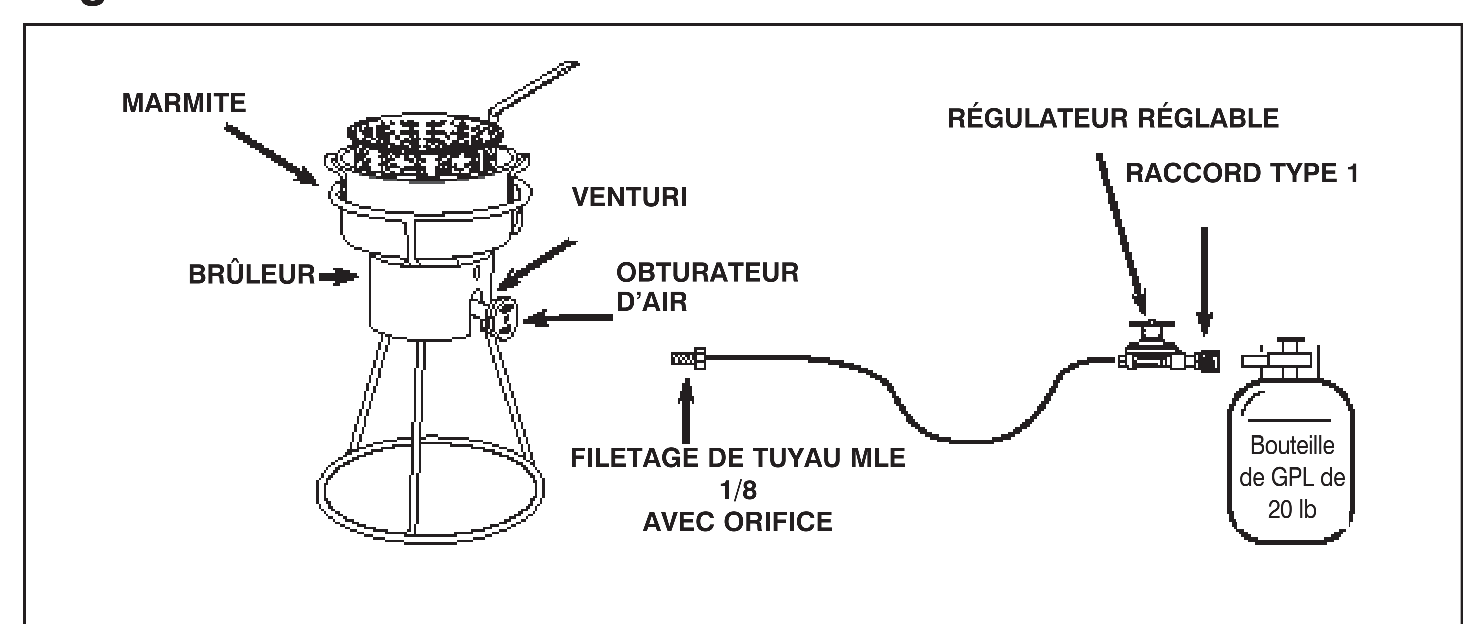
   B) Insérer le boulon du moulage dans le trou de la barre plate ferrure de support du moulage, illustrée ci-dessous. Le tube de venturi du brûleur doit être placé sous la tôle de protection contre le vent. Pour les cuiseurs munis d'une plaque chauffante, placer la plaque chauffante sur le boulon du moulage sous le barre plate ferrure de support du moulage.

   C) Replacer l'écrou sur le boulon du moulage. Serrer. S'assurer que le moulage est bien à la verticale et qu'il est solide.



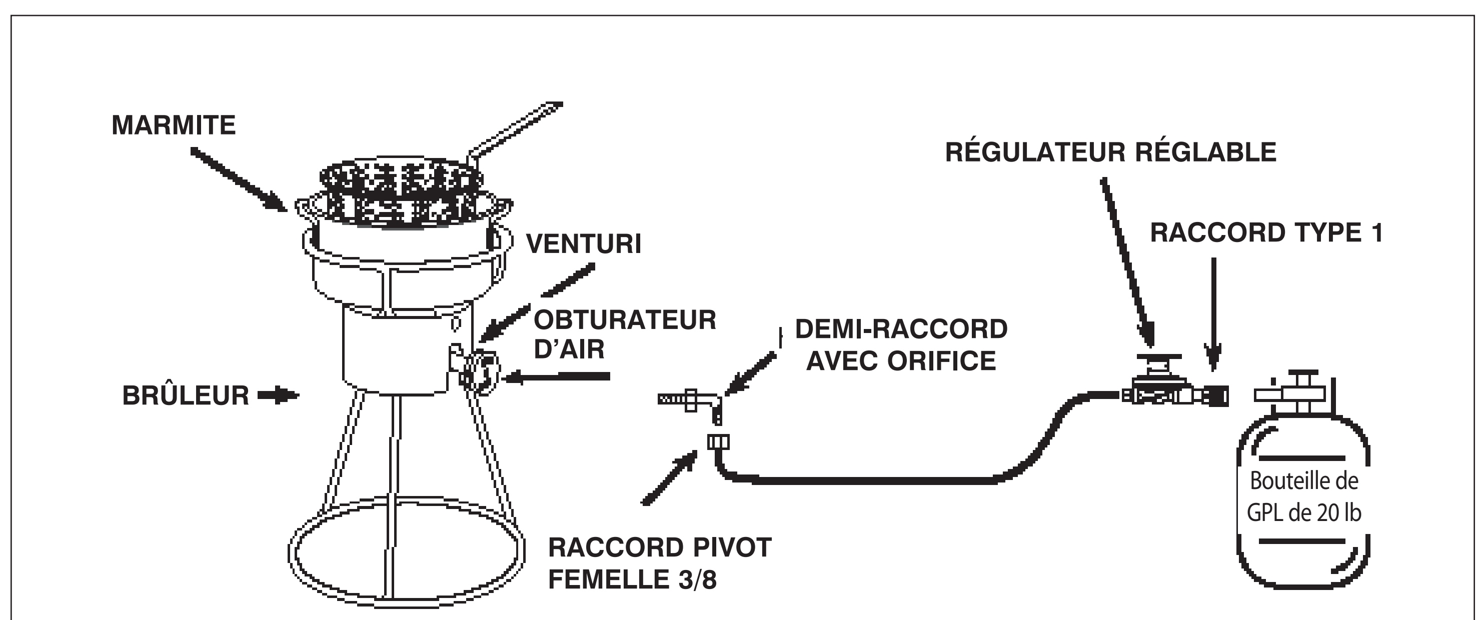
4. REMARQUE : Le raccord du tuyau au brûleur sera l'un des suivants :
   Figure 1) Tuyau avec raccord mâle et régulateur réglable.
   Figure 2) Tuyau avec raccord femelle et régulateur réglable.
   Figure 3) Tuyau avec raccord mâle ou femelle et robinet à commande manuelle avec régulateur de pression non réglable.
   Figure 4) Tuyau double avec raccords mâles et robinets à commande manuelle avec régulateur de pression non réglable.

## Figure 1 TUYAU AVEC RACCORD MÂLE ET RÉGULATEUR RÉGLABLE.



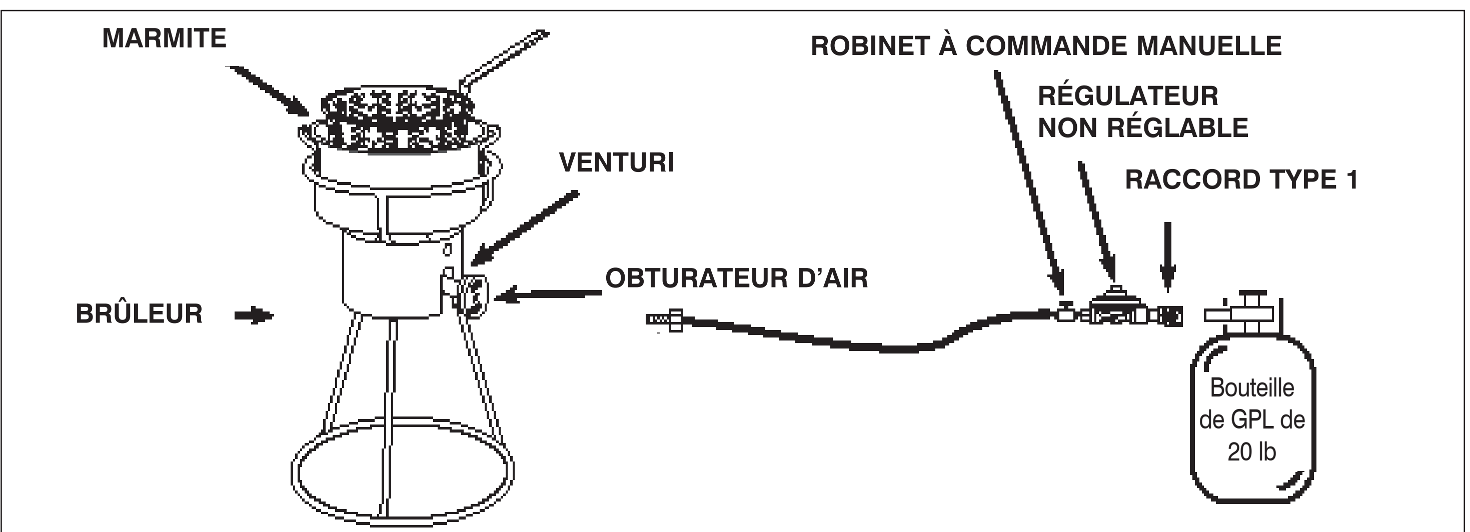

Serrer le raccord du tuyau dans le venturi à l'aide d'une clé dynamométrique à 95 - 105 lb/po. Autrement, serrer à la main et, à l'aide d'une clé, serrer encore de 1 à 1,5 tour.

## Figure 2 TUYAU AVEC RACCORD FEMELLE ET RÉGULATEUR RÉGLABLE.




Le papillon d'air et le demi-raccord tels qu'ils sont illustrés doivent déjà être montés dans la pièce moulée. Vérifier que le raccord est serré sur le venturi et que le coude pointe vers le bas. Serrer le raccord du tuyau dans le demi-raccord à l'aide d'une clé dynamométrique à 95 - 105 lb/po. Autrement, serrer à la main et, à l'aide d'une clé, serrer encore de 1 à 1,5 tour.

## Figure 3 TUYAU AVEC RACCORD MÂLE OU FEMELLE ET ROBINET À COMMANDE MANUELLE AVEC RÉGULATEUR DE PRESSION NON RÉGLABLE.




Se reporter aux instructions de la Figure 1 si l'appareil de cuisson comporte un robinet à commande manuelle et un régulateur de pression non réglable, comme ci-dessus, avec un filetage de tuyau mâle de 1/8.

Se reporter aux instructions de la Figure 2 si l'appareil de cuisson comporte un robinet à commande manuelle et un régulateur de pression non réglable, comme ci-dessus, mais un raccord pivot femelle de 3/8.

## Figure 4 TUYAU DOUBLE AVEC RACCORDS MÂLES ET ROBINETS À COMMANDE MANUELLE AVEC RÉGULATEUR DE PRESSION NON-RÉGLABLE.

OBTURATEUR D'AIR

VENTURI

FILETAGE DE TUYAU MLE 1/8 AVEC ORIFICE

RACCORD TYPE 1

RÉGULATEUR HAUTE PRESSION NON-RÉGLABLE

RACCORD EN T

TUYAU GPL

TUYAU GPL

ROBINETS À COMMANDE MANUELLE

BOUTEILLE DE GPL

Serrer les raccords de tuyaux dans les venturis à l'aide d'une clé dynamométrique à 95 - 105 lb/po.

Autrement, serrer à la main et, à l'aide d'une clé, serrer encore de 1 à 1,5 tour.

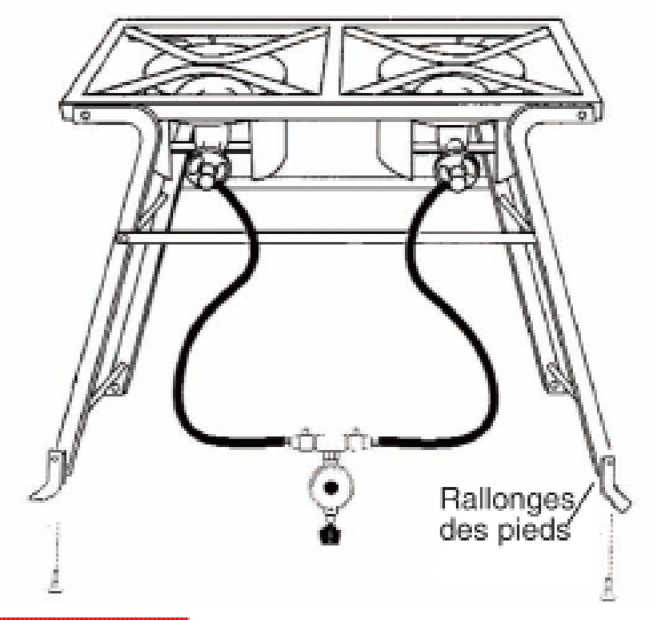
5. Voir la Section « **Utilisation et entretien** » pour de plus amples instructions.

**REMARQUE : Si l'appareil de cuisson comporte des pieds amovibles ou une table de travail, ou s'il nécessite une construction supplémentaire, suivre les instructions de montage correspondantes avant de poursuivre avec la section « Utilisation et entretien ».**

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU CS8T

## OUTILLAGE NÉCESSAIRE : CLÉ ANGLAISE

1. Cet appareil de cuisson comporte quatre pieds avec barres transversales et deux barres de stabilisation.
2. Mettre les pieds en position verticale.
3. Accrocher chaque barre de stabilisation sur la barre transversale du pied qui lui est opposé. Le crochet situé à l'extrémité de la barre doit être enfoncé autour de la barre transversale pour que le pied soit verrouillé en place. Toujours vérifier une seconde fois que les deux crochets sont en place avant d'allumer l'appareil de cuisson ou de placer le matériel de cuisson sur ce dernier.
4. Fixer une rallonge à chacun des quatre pieds. Placer le trou des extensions sur l'extérieur du trou au bas des pieds.
5. Placer une vis dans le trou d'un pied et d'une extension et fixer avec un écrou à prélever du sachet de visserie.
6. Suivre la même procédure pour fixer les rallonges aux trois autres pieds.
7. Voir la Figure 4 p. 11 pour les instructions de montage des tuyaux.
8. Voir la Section « Utilisation et entretien » de ce manuel pour de plus amples instructions.




**⚠ AVERTISSEMENT**

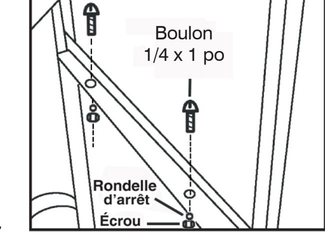
**OMETTRE D'INSTALLER LA RALLONGE DE BASE OU DE VERROUILLER LES BARRES STABILISATRICES SUR LES BARRES TRANSVERSALES PEUT AUGMENTER LE RISQUE DE BASCULEMENT. LES RALLONGES DE BASE ET LES BARRES STABILISATRICES DOIVENT ÊTRE FIXÉES SOLIDEMENT CONFORMÉMENT AUX DIRECTIVES CI-DESSUS AVANT DE FAIRE FONCTIONNER LE CUISEUR.**

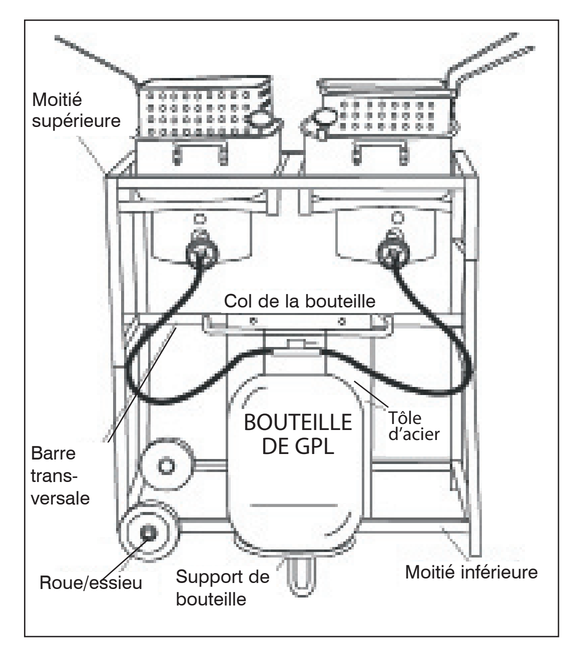
# INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU KKDFF30T / 8005 / 82-82TKD

## OUTILLAGE NÉCESSAIRE :

### CLÉ ANGLAISE

1. Placer la partie supérieure de l'unité sur la partie inférieure, tel qu'il est illustré.
2. Joindre les parties supérieure et inférieure de l'unité au moyen des quatre boulons. Visser les rondelles d'arrêt et les écrous fournis au moyen de la clé.
3. Fixer les roues sur la partie inférieure de l'unité tel qu'il est illustré, en utilisant les essieux, les rondelles d'arrêt et les écrous et fournis.
4. Fixer la tôle d'acier sur la barre transversale au moyen des deux boulons, tel qu'il est illustré. Visser les rondelles d'arrêt et les écrous fournis au moyen de la clé.
5. Insérer les extrémités filetées du col de la bouteille dans la barre transversale, tel qu'il est illustré. Visser les rondelles d'arrêt et les écrous fournis au moyen de la clé.
6. Fixer le support de bouteille sur la partie inférieure de l'unité selon le schéma, en utilisant les attaches en U soudées à l'extérieur du cadre.
7. Se reporter à la Figure 4 de la page 11 pour les instructions relatives à l'assemblage du tuyau.
8. Consulter la section « **Utilisation et entretien**» du présent manuel pour d'autres instructions.



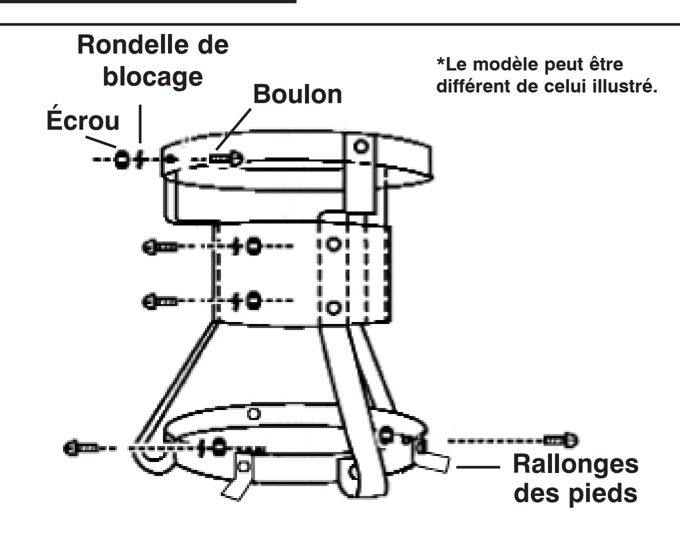



# INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU 18KD, 21KD, SS21PKD ET 24WC

**Contenu :**

**(1) Anneau supérieur (3 trous pour la fixation du pied)**
**(1) Anneau inférieur (6 trous pour la fixation de la tige et du pied)**
**(3) Pieds**
**(1) Tôle de protection**
**(1) Moulage / Obturateur d'air**
**(1) De Tuyau GPL/régulateur**
**(3) Rallonges des pieds**
**(15) Boulons, Rondelles d'arrêt et Écrous**

**OUTILLAGE NÉCESSAIRE :**
- **Clé anglaise**
- **Tournevis**




**1** **Vis de pied vers l'extérieur des anneaux supérieur et inférieur (6 boulons, rondelles d'arrêt et écrous).**

**2** **Vis de pied vers l'intérieur de tôle de protection (6 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

**3** **Vis de rallonge de pied à l'extérieur de l'anneau inférieur (3 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

1) Assembler les boulons, les rondelles et les écrous selon le schéma.
2) Serrer à l'aide d'une clé. Utiliser tous les jeux de boulons, et veiller à ce que l'unité soit stable.
3) Voir la page 9, Installation du moulage.

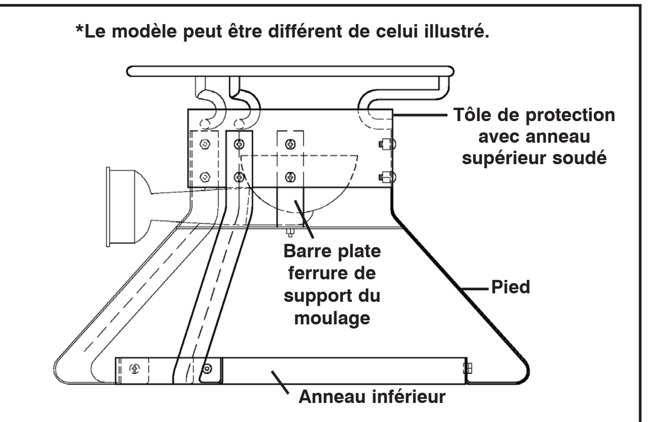
---

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU 1212, 1214, 1642, ET 2616

**Contenu :**

**(1) Anneau inférieur**
**(3) Pieds**
**(1) Barre plate ferrure de support du moulage**
**(1) Tôle de protection avec anneau supérieur soudé**
**(1) Moulage / Obturateur d'air**
**(1) Plaque chauffante (Modèles 1212 et 1214 uniquement)**
**(1) De Tuyau GPL/régulateur**
**(13) Boulons, Rondelles d'arrêt et Écrous**

**OUTILLAGE NÉCESSAIRE :**
- **Clé anglaise**
- **Tournevis**




**1** **Vis de pied vers l'extérieur de l'anneau inférieur (3 boulons, rondelles d'arrêt et écrous).**

**2** **Vis de pied vers l'extérieur de tôle de protection (6 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

**3** **Barre plate ferrure de support du moulage vissée sur l'intérieur de tôle de protection (4 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

1) Assembler les boulons, les rondelles et les écrous selon le schéma.
2) Serrer à l'aide d'une clé. Utiliser tous les jeux de boulons, et veiller à ce que l'unité soit stable.
3) Voir la page 9, Installation du moulage.

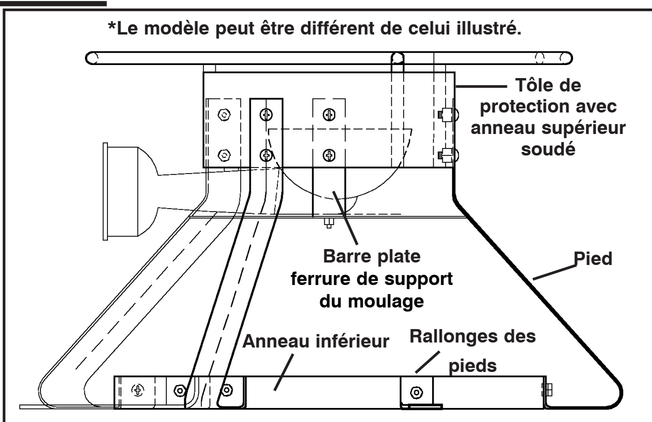
# INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU 5012, 5212 ET 1015

**Contenu :**

**(1) Anneau inférieur**
**(3) Pieds**
**(1) Barre plate ferrure de support du moulage**
**(1) Tôle de protection avec anneau supérieur soudé**
**(1) Moulage / Obturateur d'air**
**(1) Plaque chauffante**
**(1) De Tuyau GPL/régulateur**
**(3) Rallonges des pieds**
**(16) Boulons, Rondelles d'arrêt et Écrous**

**OUTILLAGE NÉCESSAIRE :**
- **Clé anglaise**
- **Tournevis**

***Le modèle peut être différent de celui illustré.**




**1** **Vis de pied vers l'extérieur de l'anneau inférieur (3 boulons, rondelles d'arrêt et écrous).**

**2** **Vis de pied vers l'extérieur de tôle de protection (6 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

**3** **Vis de rallonge de pied à l'extérieur de l'anneau inférieur. (3 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

**4** **Barre plate ferrure de support du moulage vissée sur l'intérieur de tôle de protection (4 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

1) Assembler les boulons, les rondelles et les écrous selon le schéma.
2) Serrer à l'aide d'une clé. Utiliser tous les jeux de boulons, et veiller à ce que l'unité soit stable.
3) Voir la page 9, Installation du moulage.

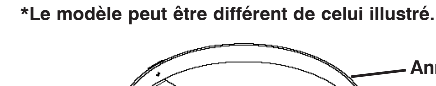
---

# INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU 1644 ET 1645

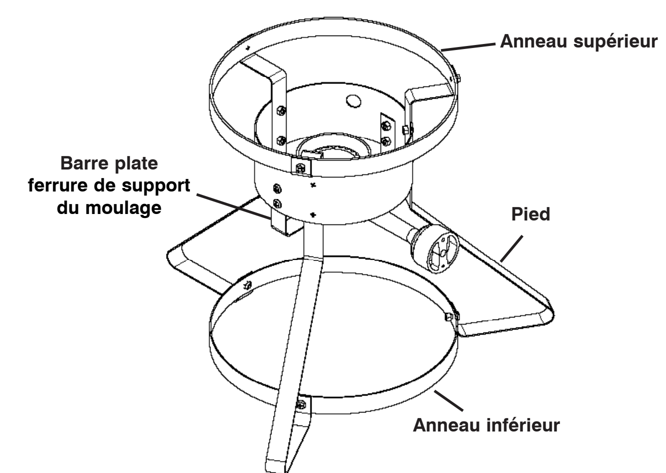
**Contenu :**

**(1) Anneau supérieur**
**(1) Anneau inférieur**
**(3) Pieds**
**(1) Barre plate ferrure de support du moulage**
**(1) Tôle de protection**
**(1) Moulage / Obturateur d'air**
**(1) De Tuyau GPL/régulateur**
**(16) Boulons, Rondelles d'arrêt et Écrous**

**OUTILLAGE NÉCESSAIRE :**
- **Clé anglaise**
- **Tournevis**



***Le modèle peut être différent de celui illustré.**




**1** **Vis de pied vers l'extérieur des anneaux supérieur et inférieur (6 boulons, rondelles d'arrêt et écrous).**

**2** **Vis de pied vers l'intérieur de tôle de protection (6 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

**3** **Barre plate ferrure de support du moulage vissée sur l'intérieur de tôle de protection (4 boulons, écrous et rondelles d'arrêt).**

1) Assembler les boulons, les rondelles et les écrous selon le schéma.
2) Serrer à l'aide d'une clé. Utiliser tous les jeux de boulons, et veiller à ce que l'unité soit stable.
3) Voir la page 9, Installation du moulage.

# Instructions de montage du 1700, 1720 et 1740



Figure 1

**CONTENU**
**(1) anneau inférieur**
**(3) pieds**
**(1) tôle de protection avec anneaux supérieurs soudés**
**(1) moulage/obturateur d'air**
**(1) tuyau GPL/régulateur**
**(9) boulons/écrous**
**(1) plaque chauffante**
**(1) thermomètre à friture de 30 cm (12 po)**
**(1) récipient en fer forgé (19 ou 38 L [5 ou 10 gallons]) avec couvercle (le cas échéant)**
**(2) crochets de levage**

**OUTILS REQUIS :**
**Clé ajustable**
**Tournevis**

1. Visser les boulons et les écrous selon le schéma ci-dessus (Fig. 1).
   a. Les pieds sont boulonnés à l'intérieur de la tôle de protection (6 boulons/écrous).
   b. L'anneau inférieur est boulonné à l'intérieur des pieds (3 pieds).
2. Serrer au moyen d'une clé. Utiliser les neuf (9) jeux de boulons, et veiller à ce que l'unité soit stable.
3. Voir la page 9, Instructions d'installation de moulage. Le tube de venturi du moulage devrait dépasser par l'ouverture de la tôle de protection.
4. Le récipient en fer forgé de 19 ou 38 L (5 ou 10 gallons) s'insère à l'intérieur des anneaux supérieurs du bâti du cuiseur (le cas échéant). Lorsque vous déposez le récipient en fer forgé sur le cadre, assurez-vous que les rallonges des trois rallonges des pieds à la base du récipient courent à l'intérieur de l'anneau supérieur le plus petit du bâti du cuiseur, mais à l'extérieur de la tôle de protection (Fig. 2). Le récipient en fer forgé doit reposer de façon stable sur le bâti du cuiseur avant d'y mettre des aliments ou d'y verser des liquides de cuisson. Placer le récipient en fer forgé tel qu'il est illustré à la Figure 3 (récipient de 38 L [10 gal.] illustré).
5. Consulter la section « **Utilisation et entretien** » du présent manuel pour d'autres instructions.

**Vue de dessus**

Tôle de protection

Plaque chauffante

Anneau supérieur le plus grand

Anneau supérieur le plus petit

**Figure 2**

Œillets

Crochets de levage (utilisés avec les œillets pour le transport)

**Figure 3**

# Instructions d'assemblage Unités à haute pression avec pattes emboîtables

## Outils requis : Clé ajustable

Liste de pièces :
(1) Bâti du cuiseur
(1,2 ou 3) Moulage(s)/obturateur(s) d'air
(1) Tuyau GPL/Régulateur
(4) Pieds
(1) Pare-vent (s'il y a lieu)
(1,2 ou 3) Thermomètre(s) à friture

Pour les unités à brûleurs doubles et triples uniquement :
(1) Rampe à gaz
(2) Ferrures de support du collecteur
- (2) Longs supports « courbés »
- (2) Supports courts
- (8) Boulons, Rondelles d'arrêt, Écrous

(1) Support de verrouillage pour rangement, boulon, Rondelle d'arrêt et Écrous

**Figure 1**

Pare-vent
Rampe à gaz
Pied

***Le modèle peut être différent de celui illustré.**

1) Passer en revue le contenu de l'emballage. S'assurer que toutes les composantes relatives à votre modèle sont incluses. Vous aurez acheté l'un ou l'autre des modèles à un, deux ou trois brûleurs. L'unité illustrée ci-dessus est dotée de deux brûleurs.

2) Voir la page 9, Installation du moulage.

3) Installer les quatre pieds dans le bâti supérieur tel qu'il est illustré ci-dessus. Emboîter les boulons des pieds dans les trous du bâti. S'assurer que les boulons des pieds ressortent complètement et que les pieds sont verrouillés en place.

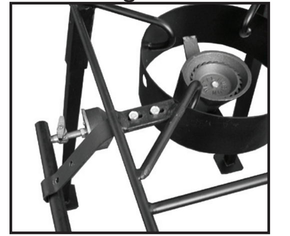
4) Pour fixer le pare-vent au bâti supérieur (le cas échéant), aligner le pare-vent sur le bâti supérieur tel qu'il est indiqué sur l'image. Glisser le pare-vent à l'intérieur de l'attache en U soudée au bâti du cuiseur.

5) Pour les unités à brûleurs doubles et triples uniquement - Installation du collecteur et des ferrures de support.

a Aligner les embouts tournants mâles de la rampe à gaz sur les buses des moulages et serrer à la main. Une fois les embouts tournants serrés sur les moulages, à l'aide d'une clé ajustable, serrer les embouts tournants de 1 à 1/2 tour de plus.

b. Repérez les ferrures de support du collecteur (2 longs supports « courbés » et 2 supports courts). Alignez les deux trous d'un long support « courbé » sur les deux trous de l'une des languettes présoudées en acier (situées entre le bâti du cuiseur et la tôle de protection contre le vent). Le long support « courbé » doit être situé sous la languette en acier. L'extrémité incurvée du long support « courbé » doit se trouver au-dessus du collecteur. À l'aide d'une clé, serrez les boulons, les rondelles de blocage et les écrous fournis (consultez la Figure 2 ci-dessous).

**Figure 2**



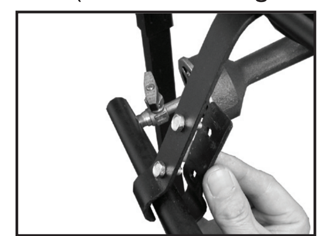


**Figure 3**

c. Alignez les deux trous sur les ferrures de support courte et longue (les extrémités incurvées de chaque pièce doivent s'envelopper autour du collecteur). À l'aide d'une clé, serrez les boulons, les rondelles de blocage et les contre-écrous fournis (consultez la Figure 3 ci-dessus).

d. Répétez la procédure ci-dessus pour la seconde ferrure de support. Consultez la Figure 4 ci-dessous, laquelle montre l'image d'une bonne installation des ferrures de support du collecteur.

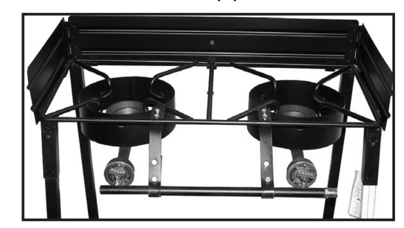
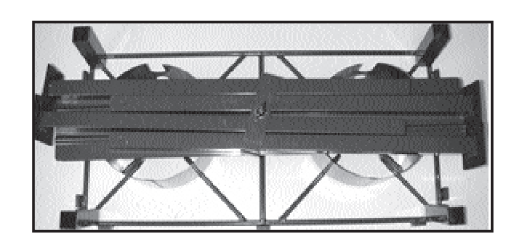


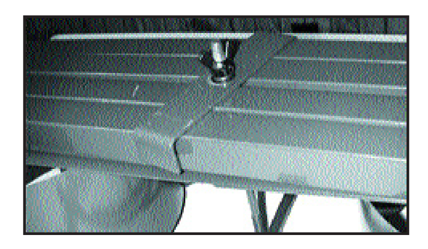
**Figure 4**

6) Repérer l'emplacement du régulateur/tuyau. Dans le cas des unités à brûleur simple (**Fig. 1**) veuillez vous reporter à la page 10 pour l'assemblage du tuyau. Pour les unités à brûleurs doubles et triples, serrer l'extrémité femelle du raccord conique pivotant de 97 cm (3/8 po) du tuyau et du régulateur au collecteur, tel qu'il est illustré en Figure 1 ci-dessus, à l'aide d'une clé dynamométrique, à un couple de 95 à 105 lb au pouce. Si une clé dynamométrique n'est pas disponible, serrer solidement à la main puis à l'aide d'une clé ajustable, serrer de 1 à 1 1/2 tour de plus.

7) Consulter ensuite la section « **Utilisation et entretien** » du présent manuel pour d'autres instructions. Pour des renseignements sur l'entreposage des unités à brûleurs doubles et triples, veuillez vous reporter à la page 17, n$^{o}$ 8.

8) Dans le cas des unités à brûleurs doubles et triples, celles-ci sont munies d'une manette et d'un boulon de verrouillage pour son entreposage. Après le refroidissement complet du cuiseur, enlever le pare-vent (le cas échéant) et les pieds. Placer le cuiseur à l'envers sur une surface plate. Serrer le boulon de verrouillage sur l'écrou situé au centre du support au moyen d'une clé. Plier le pare-vent si votre unité en est dotée et le placer, le grand côté vers le haut, au travers du centre du cuiseur avec le boulon de verrouillage passant dans le trou central. Placer les pieds sur le dessus du pare-vent (s'il y a lieu), en dirigeant les pieds dans le sens opposé, en alternance. Insérer la manette de verrouillage en diagonale des quatre pieds, en dessus du boulon de verrouillage. Serrer solidement en place avec rondelle d'arrêt et écrous





9) Consulter ensuite la section « **Utilisation et entretien** » du présent manuel pour d'autres instructions.

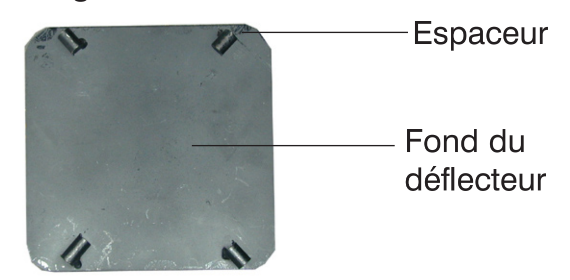
---

# MONTAGE DU DÉFLECTEUR

Si votre modèle comprend un ou de(s) déflecteur(s) veuillez suivre les directives d'utilisation ci-dessous (modèles CS14B, CS29B, CS42B et CS8TWB seulement).

a. Le but de(s) déflecteur(s) est de répartir la flamme sur tout le fond du récipient. Le(s) déflecteur(s) doivent être installés avant d'allumer le cuiseur. NE JAMAIS procéder à l'installation d'un déflecteur après avoir allumé le brûleur.

b. Repérer le côté de(s) déflecteur(s) muni de quatre espaceurs de 0,97 cm (3/8 po). Il s'agit du fond de(s) déflecteur(s). Voir l'image ci-dessous.



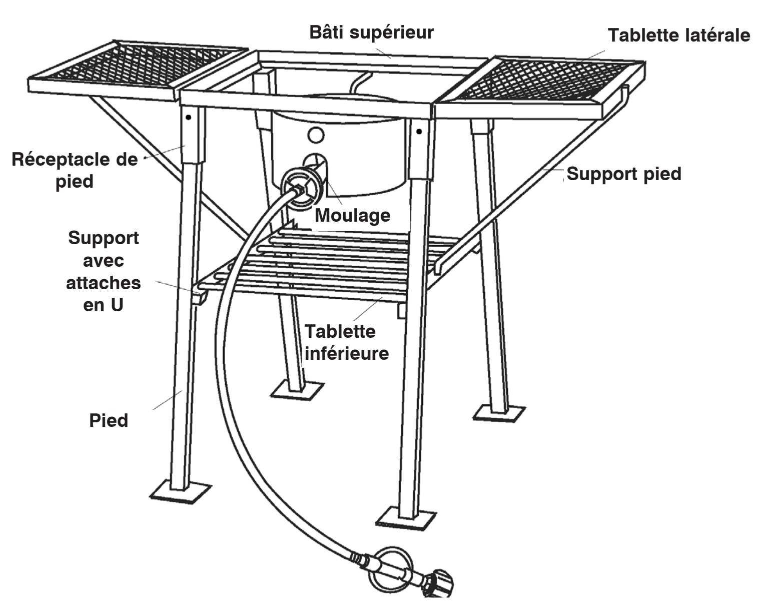

c. Placer le(s) déflecteur(s) avec les espaceurs face en dessous sur les branches supérieures du bâti du cuiseur, directement au-dessus de(s) brûleur(s). Le(s) déflecteur(s) doit reposer sur les branches, en affleurement, et les espaceurs doivent être appuyés sur les côtés des branches. Voir l'image ci-dessous. Toujours s'assurer que le(s) déflecteur(s) sont installés correctement et qu'ils sont stables avant d'y placer un ustensile de cuisine ou d'allumer le cuiseur.




d. Consulter la section « **Utilisation et entretien** » du présent manuel pour d'autres instructions.

# Instructions d'assemblage du CS01

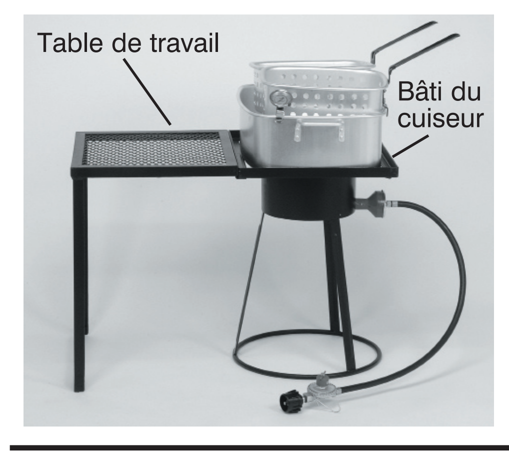
**OUTILS REQUIS : Clé ajustable**




Liste des pièces du CS01 :
(1) Bâti supérieur
(1) Moulage/obturateur d'air
(1) Tuyau GPL/régulateur
(1) Thermomètre
(4) Pieds
(1) Tablette inférieure
(2) Tablette de travail latérale
(2) Support avec attaches en U

1) Examiner le contenu du carton. S'assurer que toutes les composantes figurant sur la liste pour votre modèle sont incluses.
2)Voir la page 9, Installation du moulage.
3) Installer les quatre pieds dans le bâti supérieur en faisant correspondre les numéros des pieds avec ceux des réceptacles (par exemple, 1 sur 1, 2 sur 2, etc.). Emboîter les boulons des pieds dans les trous du bâti. S'assurer que
les boulons des pieds ressortent complètement et que les pieds sont verrouillés en place.
4) Installer la tablette inférieure sur les agrafes des pieds.
5) Accrocher les tablettes de travail latérales sur le bâti supérieur au moyen des attaches en U soudées au bâti. Fixer les ferrures de support sur le côté des tablettes de travail et de la tablette inférieure tel qu'il est illustré sur le schéma en fixant les attaches en U d'une extrémité des ferrures de support dans la partie inférieure de la tablette latérale, et l'autre extrémité dans le côté de la tablette inférieure, tel qu'il est illustré ci-dessus.
6) Se reporter à la Figure 1 de la page 10 pour les instructions relatives à l'assemblage du tuyau. Consulter ensuite la section « **Utilisation et entretien** » du présent manuel pour d'autres instructions.

# Instructions d'assemblage de la table de travail 1803PKP




1) Fixer la table de travail au cuiseur en plaçant le bord de la table de travail dans l'attache en U sur le bâti du cuiseur. Voir l'image.

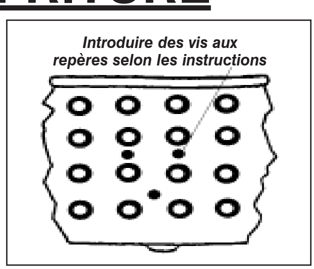
2) Pour de plus amples informations, consulter la section « **Utilisation et entretien** » du présent manuel.

# MONTAGE DE LA POIGNÉE DU PANIER À FRITURE

*Outillage nécessaire : Clé anglaise et tournevis*

1. Fixer la poignée en introduisant des vis (tête ronde à l'intérieur du bac) dans les trous indiqués en noir  Poser les écrous et serrer.

2. La poignée de certains modèles de paniers est fixée à l'aide de quatre vis posées en T. Fixer la  poignée en insérant les boulons dans les trous du panier et de la poignée (tête ronde à l'intérieur du bac). Poser les écrous et serrer.




* Le modèle peut être différent de l'illustration

# SECTION II
# UTILISATION ET ENTRETIEN

Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.**
**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.**

## INSTRUCTIONS ET PRÉCAUTIONS RELATIVES À L'UTILISATION SÉCURITAIRE DU THERMOMÈTRE ET DES APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR POUR GRANDE FRITURE.

1. Toujours utiliser un thermomètre lors de l'utilisation de cet appareil comme friteuse/chaudière.
   a Avant chaque utilisation de l'appareil, s'assurer que le thermomètre est correctement étalonné en plaçant sa pointe dans une casserole d'eau bouillante. Le thermomètre doit indiquer 100 °C +/-10° (212 °F +/-20°). Si le thermomètre n'est pas étalonné correctement, contacter Metal Fusion, Inc. pour remplacement avant d'utiliser l'appareil.
   b. Suspendre le thermomètre à l'intérieur de la marmite, la sonde étant immergée dans le liquide de cuisson. Ne jamais placer de couvercle sur la marmite lors du contrôle de la température de l'huile.
   c. Une fois les brûleurs allumés, toujours contrôler la température indiquée sur le thermomètre. L'eau bout à 100 °C (212 °F). La température de l'huile chaude ne doit jamais dépasser 177 °C (350 °F).

   **IMPORTANT :** À température élevée, l'huile peut s'enflammer. La plupart des thermomètres King Kooker® comportent une zone rouge au-delà de 177 °C (350 °F) pour indiquer un Danger. Ne jamais laisser la température dépasser 177 °C (350 °F). Si elle excède 177 °C (350 °F), ARRÊTER immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz et attendre que la température descende en dessous de 177 °C (350 °F) avant de rallumer selon les instructions du manuel. Si l'huile commence à fumer, à n'importe quel stade de la cuisson, ARRÊTER immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz, quelle que soit l'indication du thermomètre. Laisser l'huile refroidir et contacter Metal Fusion, Inc. pour des instructions complémentaires.

   d. Lorsque la cuisson est terminée et que l'appareil de cuisson est arrêté, laisser la température de l'huile descendre au-dessous de 38 °C (100 °F) avant de déplacer la marmite, l'huile à friture ou l'appareil de cuisson.
   e. Appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 pour toute question concernant l'utilisation ou le fonctionnement du thermomètre.
2. Ne jamais couvrir la marmite lors de la cuisson à l'huile.
3. Toujours laisser décongeler et sécher les aliments complètement avant de les placer dans l'huile chaude. Les aliments congelés ou mouillés peuvent provoquer un débordement de l'huile ou de la graisse.
4. Ne jamais placer de marmite vide sur une flamme nue.
5. En cas de pluie, de neige, de grêle, de neige fondue ou toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile/graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et arrêter les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
6. Des équipements d'extinction de feu doivent être facilement accessibles en cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse. En cas de feu d'huile ou de graisse, NE PAS tenter d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le Service incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines conditions, circonscrire le feu.
7. Ne pas utiliser cet appareil pour frire une dinde.

## DÉTERMINATION DES NIVEAUX DE REMPLISSAGE APPROPRIÉS POUR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON

Ne jamais remplir le récipient d'huile, de graisse ou d'eau de façon excessive. Ne jamais remplir la marmite au-delà de la ligne de remplissage maximum. Si la marmite utilisée ne comporte pas de ligne de remplissage maximum, suivre les instructions suivantes pour déterminer la quantité de liquide de cuisson à utiliser :

a. Placer les aliments dans ou sur le support.
b. Placer les aliments et le support dans le récipient vide.
c. Remplir le récipient d'eau, jusqu'à ce que les aliments soient entièrement immergés. Il doit y avoir un minimum de 7,5 cm (3 po) entre la surface de l'eau et le haut du récipient.
d. Retirer les aliments du récipient et repérer le niveau d'eau sur le côté de celui-ci ou mesurer la quantité d'eau dans le récipient.
e. Retirer l'eau et sécher à fond le récipient et les aliments.
f. Il s'agit de la quantité de liquide de cuisson à verser dans le récipient pour cuire les aliments.

# INFORMATIONS SUR LES BOUTEILLES DE GPL

Les appareils de cuisson de plein air King Kooker® sont fabriqués pour être utilisés avec **des bouteilles de GPL 9 kg (20 lb)**. Les informations importantes à ne pas oublier au sujet des bouteilles de GPL comprennent :

1. Toujours lire et suivre les instructions du fabricant de la bouteille.
2. S'assurer que la bouteille de gaz n'est pas trop remplie. Le poids maximum d'une bouteille de GPL 9 kg (20 lb) correctement remplie est d'environ 17 kg (38 lb). Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %.
3. Vérifier que le robinet de la bouteille comporte un raccord approprié pour une connexion d'appareil de type 1.
4. Ne pas ranger de bouteille de GPL de rechange sous cet appareil ou à proximité de ce dernier.
5. Débrancher la bouteille de l'appareil de cuisson pour la ranger.
6. Garder la bouteille hors de portée des enfants.
7. Ne pas utiliser ou stocker la bouteille dans un bâtiment, un garage ou un endroit fermé.
8. Toujours utiliser une bouteille de 9 kg (20 lb) dans sa position verticale pour une élimination correcte des vapeurs. Elle doit également être rangée et transportée en position verticale.
9. La bouteille doit comporter un collier de protection de son robinet.
10. Placer le pare-poussière sur le robinet de bouteille lorsque celle-ci n'est pas en usage. N'utiliser que le pare-poussière fourni avec le robinet de bouteille. L'utilisation d'autres types de pare-poussière pourrait provoquer une fuite de propane.
11. La bouteille doit être FERMÉE (position OFF) lorsqu'elle n'est pas en usage.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**TOUJOURS LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT DE LA BOUTEILLE.**
**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.**

---

# INSTRUCTIONS DE BRANCHEMENT

1. Vérifier que le robinet de tuyauterie est réglé afin d'interdire la circulation de gaz. Si un régulateur réglable est installé, tourner l'élément de commande de celui-ci dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Cette position est appelée « position ARRÊT » ("OFF"). Si vous avez un régulateur non réglable avec le(s) robinet(s) à commande manuelle, tournez le(s) robinet(s) à commande manuelle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent. Cette position est appelée « position ARRÊT » ("OFF").

2. Fixer le régulateur sur le robinet de la bouteille en tournant le raccord de type 1 dans le sens horaire. Serrer à la main, le régulateur étant en position verticale. Voir le schéma de montage approprié à l'appareil, pages 10-11, Figures 1 à 4.

3. Effectuer l'essai d'étanchéité :

## ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Avant d'allumer l'appareil, celui-ci doit satisfaire à un essai d'étanchéité complet en utilisant une solution d'eau savonneuse sans ammoniaque (50 % de savon sans ammoniaque et 50 % d'eau). Ce mélange sera appliqué avec une petite brosse sur toutes les connexions de gaz, une fois le robinet de la bouteille ouvert (0,5 tour maximum). Si des bulles apparaissent, indiquant une fuite, fermer la bouteille et serrer le raccord fuyant jusqu'à ce qu'un autre contrôle ne détecte pas de fuite.

Si le serrage du raccord n'arrête pas la fuite, appeler Metal Fusion, Inc., 1-800-783-3885, pour assistance.

**NE JAMAIS UTILISER LE TUYAU/RÉGULATEUR S'IL Y A FUITE.**

4. Avant d'allumer l'appareil de cuisson, vérifier que le tube venturi n'est pas obstrué et que le orifice est correctement vissé dans le tube venturi selon les instructions des figures 1, 2, 3 ou 4 des pages 10 à 11. Si elles se présentent, ces deux situations doivent être corrigées avant l'allumage afin d'éviter un retour de flamme.

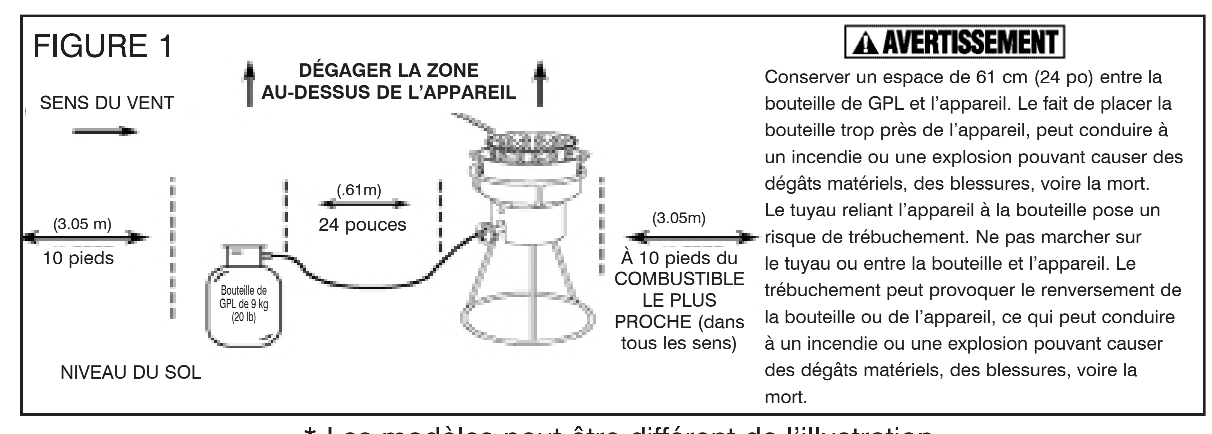
# INSTRUCTIONS DE PLACEMENT

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de gaz, ou à moins de 7,5 m (25 pi) de liquides ou de vapeurs inflammables.
2. Aucun combustible ou toit ne doit surplomber l'appareil.
3. Pour les modèles comportant un anneau de réservoir pour la bouteille de gaz, placer la base de celle-ci dans l'anneau selon la Figure 2. Les ergots qui dépassent de la poignée de transport doivent supporter le collier de la bouteille. Pour tous les autres modèles, conserver un espace de 61 cm (24 po) entre la bouteille de GPL et l'appareil, conformément à la Figure 1.
4. La bouteille de GPL et l'appareil doivent être placés de façon à ce que le vent éloigne la chaleur émise par l'appareil de la bouteille de propane. Cela permet d'éviter des incendies en écartant les flammes d'un feu de graisse de la bouteille de propane.
5. Centrer la marmite sur le brûleur de l'appareil de cuisson. NE PAS utiliser de marmite plus grande que la taille recommandée pour l'appareil de cuisson et répertoriée ci-dessous :

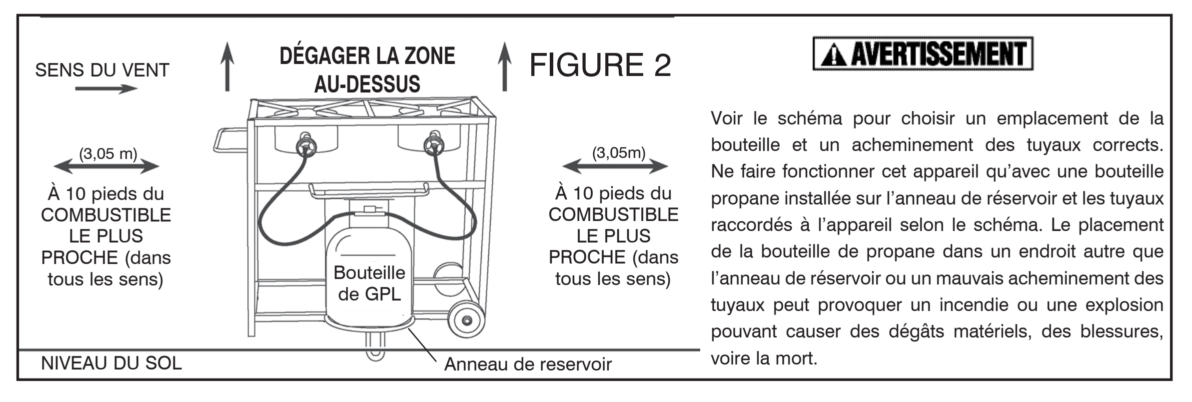
| Modèle N^o^ | Taille maximale de la marmite | Marmite -Hauteur/Diamètre |
|---|---|---|
| 1212, 1214, 1642, 1644, 1645 | 6,62 L (7 pte) récipient | 10,8 X 31,75 cm (4,25 X 12,5 po) |
| 2616 | 11,36 L (12 pte) récipient | 12,7 X 32,08 cm (5 X 12,63 po) |
| 5012, 5212, 1015 | 47,32 L (50 pte) récipient | 33 X 42 cm (13 X 16,5 po) |
| 110-17PKT | 56,78 L (60 pte) récipient | 40,64 X 43,82 cm (16 X 17,25 po) |
| 1700, 1720, 1740 | 37,85 L (40 pte) récipient | 30,48 X 50,17 cm (12 X 19,75 po) |

**Autres modèles - Pour tous les autres modèles, utiliser les spécifications suivantes :**

| Hauteur du cuiseur | Taille maximale de la marmite | Marmite -Hauteur/Diamètre |
|---|---|---|
| 30,5 cm (12 po) | 30,28 L (32 pte) récipient | 31,1 x 38,1 cm (12,25 x 15 po) |
| 37 cm (14,5 po) et plus | 28,39 L (30 pte) récipient | 38,1 x 33 cm (15 x 13 po) |




* Les modèles peut être différent de l'illustration



# INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE FONCTIONNEMENT

**⚠ AVERTISSEMENT**

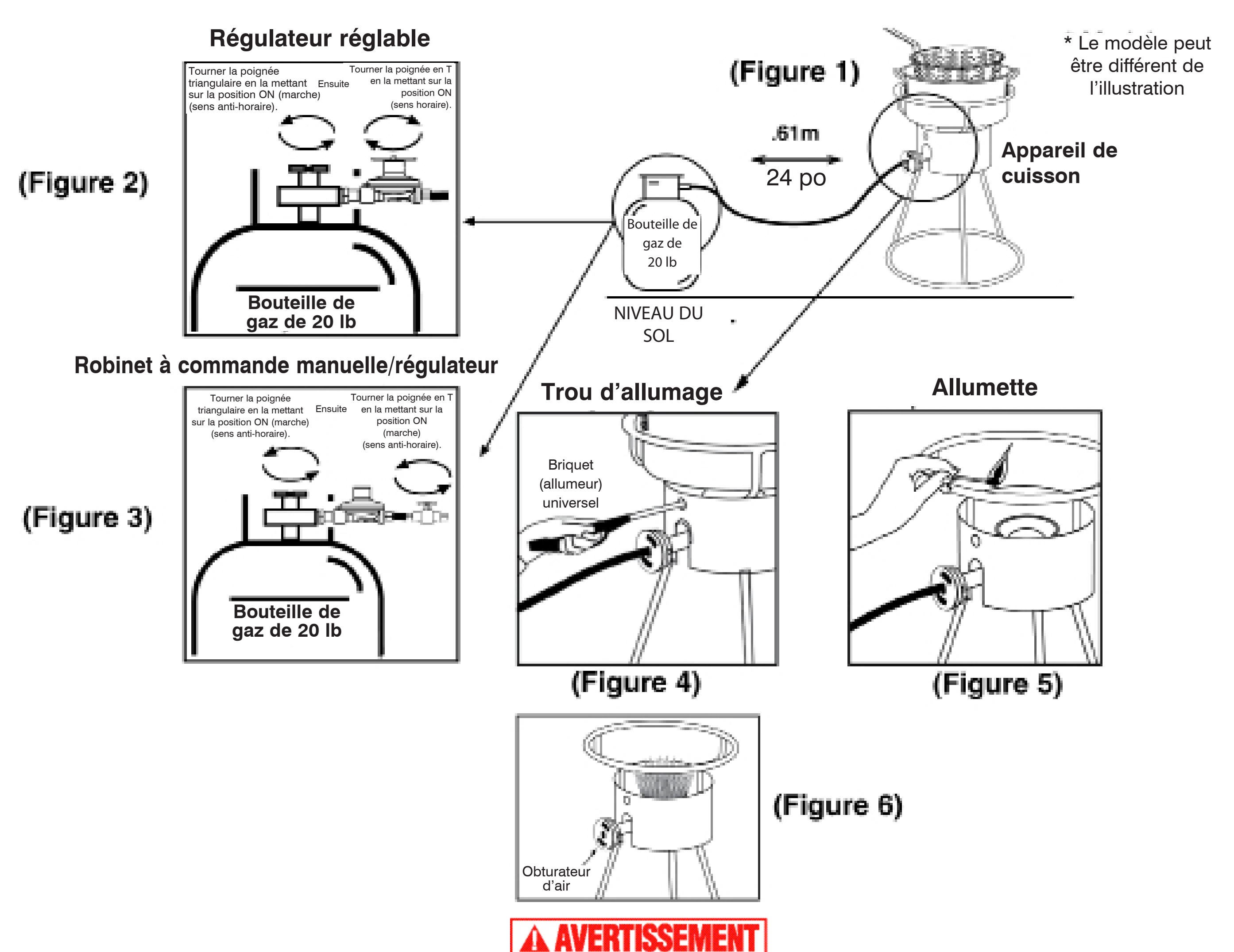
**L'APPAREIL DE CUISSON NE DOIT PAS ÊTRE ALLUMÉ TANT QUE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SUIVANTES N'ONT PAS ÉTÉ ENTIÈREMENT SUIVIES.**

## POUR LES MODÈLES AVEC RÉGULATEURS RÉGLABLES

1. S'assurer que le moulage est monté selon l'illustration ***(Figure 1)***.
2. S'assurer que la commande du régulateur est sur ARRÊT ("OFF") en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à son point d'arrêt.
3. Ouvrir le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens anti-horaire, comme il est indiqué dans le schéma ***(Figure 2)***.
4. Introduire un briquet dans le trou de la tôle de protection selon la ***Figure 4***, ou utiliser une allumette au-dessus du moulage selon la ***Figure 5***. Mettre la commande du régulateur sur la position « ON » (Marche), jusqu'à ce que l'allumage s'effectue. Tourner la commande du régulateur dans le sens horaire pour augmenter la pression du gaz au brûleur et donc augmenter la taille des flammes ***(Figure 2)***.

   Lors de l'allumage de l'appareil de cuisson, s'il ne s'allume pas en 3 à 5 secondes, fermer le régulateur et le robinet de la bouteille ("OFF"). Attendre 5 minutes pour la dispersion du gaz. Répéter la procédure.
5. Vérifier que les flammes sont bleues et qu'elles sortent de chaque orifice du brûleur. Dans le cas contraire, tourner le papillon d'air jusqu'à ce que la flamme soit bleue. Une ouverture excessive du papillon provoque un « décollement » de la flamme du brûleur ***(Figure 6)***.

   En cas de flamme jaune, ou si des orifices ne comportent pas de flammes, le tube venturi ou les orifices peuvent être obstrués. Vérifier les instructions de maintenance à la page 24 pour plus d'information au sujet d'une flamme jaune.
6. Toujours contrôler la flamme pendant toute la cuisson. Si la flamme s'éteint accidentellement, à tout stade de la cuisson, FERMER immédiatement le régulateur et le robinet de la bouteille ("OFF"). Attendre 5 minutes pour la dispersion du gaz et rallumer l'appareil de cuisson selon les instructions d'allumage (n° 1 à 5) de cette section.




(Figure 1)

(Figure 2)

(Figure 3)

(Figure 4)

(Figure 5)

(Figure 6)

**⚠ AVERTISSEMENT**

**NE JAMAIS PLACER LES MAINS OU LE VISAGE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU BRÛLEUR LORS DE L'ALLUMAGE OU LORSQU'IL EST ALLUMÉ.**

## POUR LES MODÈLES AVEC ROBINET(S) À COMMANDE MANUELLE

(ILLUSTRATIONS PAGE 22)

**Certains modèles comportent deux tuyaux avec des robinets à commande manuelle fonctionnant indépendamment. Suivre les instructions ci-dessous pour chaque robinet à commande manuelle.*

1. S'assurer que le moulage est monté selon le schéma ***(Figure 1)***.
2. S'assurer que le(s) robinet(s) à commande manuelle sont fermés en les tournant dans le sens horaire jusqu'à leur position d'ARRÊT ("OFF").
3. Ouvrir le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens anti-horaire, comme il est indiqué sur le schéma ***(Figure 3)***.
4. Introduire un briquet dans le trou de la tôle de protection selon la ***Figure 4,*** ou utiliser une allumette placée au-dessus du brûleur selon la ***Figure 5.*** Ouvrir ("ON") le robinet à commande manuelle pour que l'allumage s'effectue. Tourner le robinet à commande manuelle dans le sens anti-horaire pour augmenter le débit de gaz vers le brûleur et donc augmenter la taille des flammes ***(Figure 3)***.

   Lors de l'allumage du brûleur, s'il ne s'allume pas en trois à cinq secondes, fermer le robinet à commande manuelle et le robinet de la bouteille ("OFF"). Attendre 5 minutes pour la dispersion du gaz. Répéter la procédure.
5. Vérifier que les flammes sont bleues et qu'elles sortent de chaque orifice du brûleur. Dans le cas contraire, tourner le papillon d'air jusqu'à ce que la flamme soit bleue. Une ouverture excessive du papillon provoque un « décollement » de la flamme du brûleur ***(Figure 6)***.

   En cas de flamme jaune, ou si des orifices ne comportent pas de flammes, le tube venturi ou les orifices peuvent être obstrués. Vérifier les instructions d'entretien à la page 24 pour plus d'information au sujet d'une flamme jaune.
6. Toujours contrôler la flamme pendant toute la durée de la cuisson. Si la flamme s'éteint accidentellement, à tout stade de la cuisson, FERMER immédiatement le(s) robinet(s) à commande manuelle et le robinet de la bouteille ("OFF"). Attendre 5 minutes pour la dispersion du gaz et rallumer l'appareil de cuisson selon les instructions d'allumage

---

## ARRÊT ET RANGEMENT DE L'APPAREIL DE CUISSON APRÈS UTILISATION

**⚠ AVERTISSEMENT**

**NE JAMAIS DÉPLACER L'APPAREIL DE CUISSON OU LA MARMITE S'IL EST EN COURS D'UTILISATION OU ENCORE CHAUD *[TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 38 °C (100 °F)].***

1. Après chaque utilisation, ARRÊTER le King Kooker® d'abord au niveau du régulateur ou du robinet à commande manuelle et ensuite au niveau du robinet de la bouteille. **S'assurer qu'il n'y a pas de flamme et que les robinets sont fermés.** Ne pas quitter l'appareil de cuisson tant qu'il ne s'est pas entièrement refroidi. Lorsque vous manipulez des aliments sur le cuiseur, toujours porter des gants de cuisinier.
2. Débrancher le régulateur de la bouteille en tournant le raccord de type 1 dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se sépare de la bouteille.
3. Le rangement de cet appareil de cuisson à l'intérieur n'est permis que si la bouteille en est débranchée et retirée. Ne pas utiliser ou ranger de bouteille dans un bâtiment, un garage ou un endroit fermé. Lire et suivre les instructions du fabricant de la bouteille. Celle-ci doit toujours être rangée hors de portée des enfants. Toujours entreposer l'appareil à l'abri des insectes et de la contamination qui pourraient obstruer le tube de venturi.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.**

# ENTRETIEN DES APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR ET DES ACCESSOIRES

1. La zone d'utilisation de l'appareil de cuisson doit être exempte de produits combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson, effectuer une inspection et retirer tout objet combustible.

2. La circulation de l'air de combustion et de ventilation ne doit pas être obstruée. L'appareil de cuisson doit être installé dans une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi), sans toit et sans objet le surplombant. Vérifier l'emplacement et l'installation de l'appareil de cuisson avant de l'utiliser.

3. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifier que le brûleur/tube venturi sont exempts d'insectes, de nids d'insectes et d'autres obstructions. Un tube colmaté peut entraîner un feu sous l'appareil.

4. Suivre toutes les instructions d'allumage se trouvant dans le manuel d'utilisation et d'entretien à chaque utilisation de l'appareil de cuisson. Vérifier la couleur et l'aspect de la flamme. La flamme doit brûler avec une couleur principalement bleue. En cas de flamme très jaune, le brûleur/tube venturi peut être obstrué.
   En présence d'une obstruction ou d'une flamme jaune, et si le réglage du papillon d'air n'a pas résolu le problème, arrêter l'appareil de cuisson et le laisser refroidir. Débrancher le tuyau de l'appareil de cuisson. Déposer le papillon d'air à l'aide d'un tournevis à tête cruciforme. Vérifier le tube venturi avec une lampe de poche pour voir s'il est colmaté. Dans l'affirmative, utiliser du fil de fer, comme par exemple un cintre, dans le tube venturi pour enlever tout produit ou objet obstruant. Refixer le papillon d'air au tube venturi à l'aide du tournevis à tête cruciforme. Remonter l'appareil de cuisson et le rallumer selon les directives du manuel d'entretien et d'utilisation. Si le problème persiste, appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885.

5. Toujours utiliser l'ensemble tuyau GPL/régulateur fourni avec l'appareil. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifier si le tuyau GPL présente une abrasion, une usure, une coupure ou s'il fuit. Si le tuyau est endommagé, remplacer l'ensemble tuyau/régulateur avant d'utiliser l'appareil. Contacter Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 pour plus d'information au sujet d'un assemblage de tuyau de rechange. Seul l'ensemble de tuyau GPL/régulateur recommandé par Metal Fusion Inc. doit être utilisé avec cet appareil.

6. Pour l'achat de toute pièce de rechange ayant pu s'endommager ou se perdre, contacter Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi.

7. Nettoyage de l'appareil :

   **Appareil de cuisson et tuyau GPL/régulateur** : S'il le faut, éliminer toute huile ou liquide s'étant éclaboussé(e) sur l'appareil pendant la cuisson avec de l'eau savonneuse douce sur un chiffon, puis sécher avec une serviette. Ne pas plonger le brûleur, le tuyau ou le régulateur dans l'eau, afin d'éviter qu'ils ne se rouillent.

   **Marmites en aluminium ou en acier inoxydable** : Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions de la page 25.

   **Ustensiles de cuisine en fonte** : Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions de la page 25.

   **Thermomètre** : Nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse douce et sécher avec une serviette. Ne pas immerger ni laver au lave-vaisselle.

# CONSEILS D'ENTRETIEN DES POÊLES ET DES BOUILLOIRES EN ALUMINIUM

Il n'est pas nécessaire d'apprêter les marmites en aluminium avant de les utiliser. Laver avec un liquide à vaisselle et sécher avec une serviette.

Après la cuisson, laver les marmites et les poêles à frire en aluminium dans du détergent chaud et mousseux. Si de la graisse ou de la suie a cuit sur l'extérieur de la marmite pendant la cuisson avec l'appareil de cuisson de plein air, frotter la marmite avec de la laine de fer.

**NE PAS PULVÉRISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS SUR LES MARMITES EN ALUMINIUM POUR ÉLIMINER LA GRAISSE OU LA SUIE. CELUI-CI RENDRAIT LE FINI MAT.**

Si des aliments restent collés dans la casserole, verser de l'eau chaude et laisser tremper. Frotter ensuite la casserole avec du savon et de la laine de fer pour éliminer les aliments.

Si de l'eau dure ternit l'intérieur de la marmite, la remplir jusqu'au niveau sombre avec de l'eau et un mélange de crème de tartre ou de vinaigre (avec une concentration de trois tasses d'eau pour une cuillerée à soupe de crème de tartre ou de vinaigre). Faire bouillir cinq à dix minutes.

**NE JAMAIS PLACER DE MARMITE EN ALUMINIUM OU EN ACIER INOXYDABLE VIDE SUR UN APPAREIL DE CUISSON ALLUMÉ.** Son fond pourrait être percé. Une décoloration, des rayures et un criblage peuvent se produire quand les marmites sont utilisées sur les appareils de cuisson de plein air. Cela n'affecte pas les performances de la marmite.

Ne pas ranger de l'huile usagée dans la marmite en aluminium. Le sel utilisé dans la cuisson peut corroder la marmite et provoquer une fuite. Laver la marmite avec de l'eau savonneuse chaude et la rincer après chaque utilisation.

# PRÉPARATION ET ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISINE EN FONTE

Les nouvelles marmites en fonte sont recouvertes de paraffine pour éviter la rouille. Avant de les utiliser pour la première fois, les laver avec de l'eau savonneuse douce, puis les rincer et bien sécher. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs. Graisser toute la surface de l'ustensile avec une légère couche de matière grasse végétale solide. Ne pas utiliser de graisse salée (margarine ou beurre). Chauffer pendant 30 à 60 minutes dans un four à 149-177 °C (300-350 °F). Retirer l'ustensile du four, vider l'excès de graisse et l'essuyer avec une serviette en papier. Le procédé de préparation est terminé. À chaque utilisation de l'ustensile en fonte, recouvrir toute la surface d'une légère couche de graisse végétale solide, l'essuyer avec une serviette en papier et le ranger.

# INFORMATION SUR L'HUILE À FRITURE

Dans nos instructions, nous suggérons d'utiliser de l'huile d'arachide pour la friture. C'est un excellent choix, mais toute huile végétale liquide de qualité peut être utilisée.

## SUGGESTIONS RELATIVES À LA CONSERVATION DE L'HUILE À FRITURE USAGÉE :

Après la première utilisation, laisser l'huile refroidir. Alors qu'elle est légèrement tiède, filtrer les particules avant de la stocker dans le récipient d'origine, dans un récipient similaire en plastique résistant ou en verre. Cela peut être effectué à l'aide d'un filtre en papier (filtre à café) d'un chiffon propre (serviette à vaisselle). Ne jamais verser de l'huile chaude dans un récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, ranger l'huile dans un endroit frais. Elle peut être réutilisée dans les 30 jours. La jeter après la deuxième utilisation ou quand le goût d'huile réchauffée devient trop fort.

**Conseil pratique:** Frire des pommes de terre après avoir fait frire des aliments pour améliorer la qualité de l'huile en vue de la prochaine utilisation.




# SECTION III RECETTES

de
The King of Outdoor Cooking®
(le Roi de la cuisine en plein air)

## Fruits de mer pochés À la The King Kooker®!

Pour une marmite de 22 à 32 pintes (21 à 30 litres), la remplir à moitié d'eau. Ajouter 2 à 4, 16 onces de King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil (complet, rien à ajouter). Porter l'eau à ébullition. Ajouter les fruits de mer. Remuer doucement. Couvrir et ramener à ébullition. Temps de cuisson : Crevettes : 2 minutes; Langoustes : 5 minutes; Crabes : 5 minutes. Éteindre le feu. Remuer doucement les fruits de mer une nouvelle fois et laisser tremper. Ajouter 1/2 boîte de 8 onces de King Kooker® Liquid Crab Boil. Temps de trempage : Crevettes : 15 à 20 minutes; Langoustes et crabes : 15 à 20 minutes.



Les fruits de mer ont tendance à flotter à la surface pendant le trempage. Ainsi, ils n'absorbent pas totalement l'assaisonnement. Ajouter l'équivalent de 1 bac à glace dans la marmite, la glace flottera à la surface du liquide. Ce changement subit de température fait couler les fruits de mer et ils s'imprègnent du merveilleux goût de « l'assaisonnement King Kooker® ».

***Un petit extra***

En accompagnement des fruits de mer, essayer d'inclure quelques de flocons de pomme de terre, une douzaine d'épis de maïs, champignons frais, 2 ou 3 gousses d'ail, des oignons fraîchement pelés, des saucisses américaines, de la saucisse fumée ou de l'andouille.

***Conseil :*** Faire cuire les pommes de terre un peu plus longtemps en les ajoutant dans l'eau assaisonnée et bouillante 5 à 10 minutes avant les fruits de mer.

## Poisson noirci

Faire chauffer une poêle en fonte pendant un minimum de dix minutes sur le King Kooker®. Laisser la poêle devenir presque incandescente – suffisamment chaude pour que le « cercle de flamme » apparaisse au centre. Cette recette produit beaucoup de fumée.

Pour de meilleurs résultats, les filets de poissons doivent avoir une épaisseur de 1,25 cm (1/2 po). Tremper les filets dans du beurre ou de la margarine fondu et mettre du *King Kooker® Blackened Redfish Seasoning* sur les deux côtés des filets. Les mettre dans la poêle et les faire cuire 45 secondes de chaque côté. Servir très chaud.

## Crevettes barbecue



Ingrédients : 2 livres de grandes crevettes, 1 bâtonnet de beurre ou de margarine, 4 cuillerées à soupe de *King Kooker® Blackened Redfish Seasoning*.

Faire fondre le beurre à feu moyen dans une marmite pouvant contenir tous les ingrédients. Ajouter l'assaisonnement et les crevettes. Couvrir et laisser cuire 10 minutes. Remuer de temps en temps. Les crevettes sont prêtes quand elles ont une jolie couleur rose.

# Haricots King Kooker®

Ingrédients : 2 boîtes de 64 oz de porc et haricots, 2 grands oignons finement coupés, 1 poivron finement coupé, des échalotes finement coupées, 1/2 botte de céleri finement coupé, 1 livre de viande hachée, 1 livre de lard (bacon) en tranches, 1 livre de cassonade légère, 1 bouteille de 8 oz de miel, 1 *King Kooker® Gourmet Barbeque Sauce*, 3 oz de *King Kooker® Cajun Seasoning*, de l'huile d'olive pour sauter les assaisonnements.

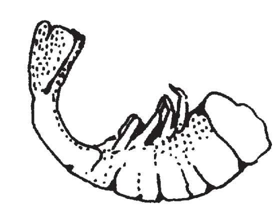
Instructions : Faire brunir la viande hachée. Faire égoutter et retirer le gras. Réserver la viande hachée. Couper le bacon en tiers. Le faire frire. Faire égoutter et retirer le gras. Réserver le bacon. Verser quelques onces d'huile d'olive dans un marmite. Placer les oignons, le poivron, les échalotes et le céleri dans l'huile d'olive. Sauter jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter tous les autres ingrédients, y compris la viande et le bacon. Remuer, couvrir et faire cuire soixante minutes à feu doux. Remuer souvent pour éviter que les aliments ne collent.

# Jambalaya King Kooker®

Ingrédients : 2 boîtes de bouillon de poulet, Tabasco, ail haché fin, 4 oz de Bouquet Kitchen, 2 boîtes de champignons en tranches, 2 oignons finement coupés, 2 poivrons finement coupés, 2 livres de saucisse fumée, 1 livre de saucisse épicée ou d'andouille, 8 sachets de mélange pour *King Kooker® Jambalaya Mix*, 1 livre de bacon, eau.

Faire frire 1 livre de bacon (en cubes) dans un peu d'huile à friture et la retirer. Faire brunir toute la viande et la retirer. Placer les oignons et les poivrons dans la marmite et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Remettre toute la viande, sauf le bacon. Ajouter le bouillon de poulet, les champignons, le Bouquet Kitchen (bouteille de 4 oz), l'ail haché fin (3 à 4 cuillerées à soupe) et la sauce Tabasco (6 cuillerées à soupe). Ajouter suffisamment d'eau pour remplir la marmite aux trois pintes et faire bouillir lentement. Ajouter 8 sachets de mélange pour jambalaya. Ramener doucement à ébullition. Faire bouillir 5 minutes. Remuer de temps en temps pour éviter que le riz ne s'accroche. Enlever du feu, couvrir et laisser reposer 20 à 25 minutes. Sert environ 32 personnes.

# Friture de fruits de mer

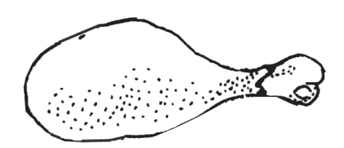


Laver les fruits de mer et les égoutter. Éliminer toute humidité excessive, cela réduira les éclaboussements dans l'huile chaude. Bien recouvrir les fruits de mer de *King Kooker® Seasoned Fish Fry*. Placer dans l'huile ou la matière grasse à 163 – 177 °C (325 – 350 °F) et faire brunir sur tous les côtés. Une panure plus épaisse peut être obtenue en trempant les fruits de mer dans un mélange d'œufs et de lait avant de recouvrir avec la friture de poissons assaisonnée.

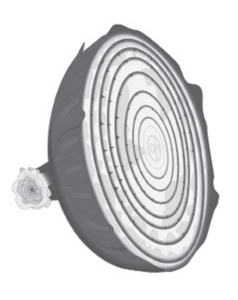
# Poulet frit

Ingrédients : Poulet, huile, lait, œufs, *King Kooker® Chicken Fry,* poêle à frire ou marmite en aluminium.

Découper, laver et égoutter le poulet. Tremper le poulet dans un mélange d'œufs battus et de lait. Recouvrir de *King Kooker® Chicken Fry*. Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer le poulet dans l'huile et le faire cuire entièrement. La cuisine en plein air avec une grande poêle à frire permet de préparer une plus grande quantité en moins de temps.



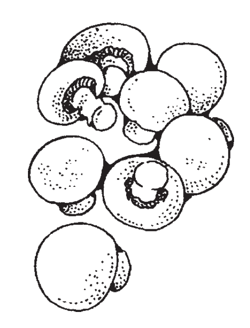
# Rondelles d'oignon frites



Ingrédients : Oignons colossaux (si possible), 2 œufs battus, 1/2 tasse de lait, farine, *King Kooker® Onion Mum Seasoning.*

Couper les oignons en rondelles, les laver et les égoutter. Mélanger les œufs et le lait dans un bol. Tremper chaque rondelle d'oignon dans le mélange d'œufs et de lait, puis dans la farine. Tremper de nouveau les rondelles d'oignons dans le mélange d'œufs et de lait, puis les recouvrir de *King Kooker® Onion Mum Seasoning*.

Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer une rondelle d'oignon à la fois dans l'huile chauffée. Quand les rondelles flottent à la surface, les retirer de l'huile. Servir chaud.



# Champignons frits

Ingrédients : Champignons, eau, huile, *King Kooker® Seasoned Fish Fry.*

Découper en tranches les champignons à 0,32 cm (1/8 po) et les plonger dans l'eau pour mouiller les tranches. Bien recouvrir les tranches de *King Kooker® Seasoned Fish Fry*. Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer les tranches de champignons dans l'huile chauffée. Quand les tranches flottent à la surface, les retirer de l'huile. Servir chaud.

# Ailes King Kooker®

Ingrédients : 3-5 livres d'ailes décongelées et séchées, *King Kooker® Cajun Seasoning*, huile à friture, sauce pour ailes King Kooker® du goût souhaité.

Faire chauffer l'huile à friture à 163 °C (325 °F). Recouvrir les ailes de *King Kooker® Cajun Seasoning*. Placer quelques ailes avec précaution dans l'huile à friture chauffée. Faire cuire jusqu'à ce que les ailes flottent et paraissent cuites. Retirer les ailes de la graisse avec précaution à l'aide d'une écumoire suffisamment longue pour garder les mains à l'écart de l'huile. Vérifier la cuisson d'une aile. Si elle est cuite, ajouter quelques ailes à cuire au prochain lot. Toujours contrôler la température de l'huile afin de la garder à 163 °C (325 °F). Après avoir retiré les ailes de l'huile, les tremper dans la sauce pour ailes King Kooker® souhaitée. Le choix comprend : *King Kooker® Spicy, Jalapeno, Habanero, ou Cayenne Garlic.*

# Palourdes et moules à la vapeur

Bien nettoyer les palourdes dans de l'eau froide, en les frottant avec une brosse. Jeter toute palourde qui flotte. Placer les palourdes sur la plaque de cuisson à la vapeur du panier. Verser suffisamment d'eau dans la marmite pour que le niveau atteigne le fond du support de cuisson à la vapeur quand il est en place. Amener l'eau à ébullition et couvrir. Les palourdes sont cuites quand elles sont ouvertes. Jeter toute palourde qui ne s'ouvre pas. Retirer du feu. Une cuisson excessive durcit les palourdes. Servir avec du beurre fondu.

# Crabes bleus, crevettes ou homards à la vapeur

Verser l'eau dans la marmite jusqu'au niveau du plateau de cuisson à la vapeur. On peut remplacer un demi-gallon d'eau par un demi-gallon de vinaigre. Ajouter 2 1/2 cuillerées à soupe d'assaisonnement pour cuisson à la vapeur et 3 cuillerées à soupe de sel au mélange eau/vinaigre. Placer le support de cuisson à la vapeur dans la marmite et les fruits de mer en couches sur celui-ci, saupoudrer généreusement chaque couche avec de l'assaisonnement pour cuisson à la vapeur. Saler. Couvrir et laisser cuire à la vapeur jusqu'à ce que les crabes ou les homards soient rouges (environ 20 à 25 minutes). Faire cuire les crevettes (environ 10 à 15 minutes); la chaire se sépare de la carcasse quand elles sont cuites. Pour plus de goût, verser deux onces de King Kooker® Liquid Crab Boil dans le mélange eau/vinaigre. (Assurez-vous de ne jamais laisser tout le liquide fumant s'évaporer. Le fond d'une marmite vide laissée sur un cuiseur allumé peut percer.)

***Nous recommandons le King Kooker® Complete Crab, Shrimp, Crawfish Boil pour ajouter du goût à tous vos fruits de mer et légumes cuits à la vapeur.***

# SECTION IV

## LIRE ET COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT KING KOOKER®

## QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES ET RÉPONSES

1. **Quel est le problème si l'appareil de cuisson prend trop de temps ou ne chauffe pas l'huile ou les ingrédients à la température voulue? La flamme de l'appareil de cuisson paraît très faible.**

   Réponse : Si le tuyau comporte un raccord de type 1 (bouton noir/vert), elle est équipée d'un dispositif limiteur de débit. Ce dispositif limite le débit de gaz en cas de fuite entre le régulateur et l'appareil. Pour obtenir une étanchéité parfaite, ce qui permet un débit maximum de gaz, la commande du régulateur doit être complètement FERMÉE ("OFF") avant l'ouverture du robinet de la bouteille. Un bon moyen de s'en rappeler est « LA BOUTEILLE EST LA PREMIÈRE OUVERTE ET LA DERNIÈRE FERMÉE. »

   Le problème peut être corrigé de deux façons :

   A.
   1. Fermer le régulateur en le mettant à la position OFF (FERMÉ). Fermer le robinet de la bouteille en le tournant à fond dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
   2. Vérifier que le raccord de type 1 (bouton noir/vert) est complètement serré contre le robinet de la bouteille.
   3. Attendre 5 secondes pour que la pression s'égalise et que le dispositif limiteur de débit se réinitialise.
   4. OUVRIR le robinet de la bouteille ("ON" - sens anti-horaire).
   5. Ouvrir le régulateur en le mettant sur la position ON (OUVERT).
   6. Rallumer l'appareil de cuisson en suivant toutes les instructions contenues dans ce manuel. Vérifier que la flamme a des caractéristiques correctes.

   **OU**

   B.
   1. Fermer le régulateur en le mettant à la position OFF (FERMÉ). Fermer le robinet de la bouteille en le tournant à fond dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
   2. Retirer le raccord de type 1 (bouton noir/vert) du robinet de la bouteille. Le dispositif limiteur de débit est alors réarmé.
   3. Raccorder le raccord de type 1 (bouton noir/vert) au robinet de la bouteille. Serrer à fond.
   4. OUVRIR le robinet de la bouteille ("ON" - sens anti-horaire).
   5. Ouvrir le régulateur en le mettant sur la position ON (OUVERT).
   6. Rallumer l'appareil de cuisson en suivant toutes les instructions contenues dans ce manuel. Vérifier que la flamme a des caractéristiques correctes.

2. **Combien de temps dure la bouteille de propane?**

   Réponse : En moyenne, une bouteille pleine permet 4 à 5 heures de cuisson normale.

3. **J'ai une bouteille d'un nouveau type qui ne se raccorde pas à mon régulateur. Que dois-je faire?**

   Réponse : Le régulateur fourni avec l'appareil est doté d'une connexion de type 1 que l'on peut visser au robinet de la bouteille qui est aussi muni de filets espacés. Le raccord est protégé par un gros écrou à main en plastique (noir ou vert). Il est également possible de raccorder cette bouteille aux régulateurs de cuiseur Metal Fusion plus anciens qui étaient munis de fiches en cuivre à filets inversés, que l'on peut raccorder aux filets internes du robinet de bouteille de type 1 (au moyen d'une clé). Si votre bouteille est équipée d'une soupape à déclenchement rapide (de type séparable), nos régulateurs ne pourront être raccordés à ce type de bouteille.

4. **J'ai un appareil de cuisson tout neuf et je n'arrive pas à allumer le brûleur. Quel est le problème?**

   Réponse : Assurez-vous que la bouteille a été remplie de propane. Les bouteilles achetées dans un magasin et prises directement sont généralement vides. Si cela ne résout pas le problème, reportez-vous aux instructions de maintenance, points 3 et 4, page 24. Si vous avez des questions, veuillez appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885.

**SI VOUS AVEZ UNE QUESTION DONT LA RÉPONSE NE SE TROUVE PAS DANS CE MANUEL, VEUILLEZ NOUS ENVOYER UN COURRIEL À info@kingkooker.com OU APPELER LE 1-800-783-3885 DE 7 H 30 À 15 H 30 HNC, DU LUNDI AU VENDREDI.**

# NOTES

# NOTES

# Mesures de sécurité relatives aux appareils de cuisson de plein air

# AVERTISSEMENT!

**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT CONDUIRE À UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN RISQUE DE BRÛLURE OU D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.**

Lire attentivement toutes les directives du manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ce produit. Si vous perdez votre manuel et si vous désirez en avoir un autre, ou si vous avez des questions, veuillez nous contacter en appelant le 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi, ou consultez le site www.kingkooker.com

MISE EN GARDE : Le contenu de ce produit, tel quel et lors de son utilisation, génère des substances chimiques qui, dans l'État de Californie, sont considérées comme des substances susceptibles de provoquer le cancer et des anomalies congénitales (et d'autres risques pour la fonction de reproduction).



UTILISATION EN PLEIN AIR UNIQUEMENT !



NE PAS utiliser l'appareil sous un toit ou un objet le surplombant; garder une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi).



NE PAS utiliser sur les surfaces combustibles.



TOUJOURS éloigner les enfants, les animaux domestiques et toute personne non autorisée de l'appareil de cuisson.



TOUJOURS utiliser un thermomètre à friture pour surveiller la température de l'huile lors de la friture ou du préchauffage.



NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL DE CUISSON SANS SURVEILLANCE lorsqu'il est en cours d'utilisation ou s'il est encore chaud.



TOUJOURS porter des souliers lorsqu'on cuisine. Éviter tout contact des cheveux et des vêtements avec l'appareil de cuisson lorsque ce dernier est utilisé ou s'il est encore chaud.



TOUJOURS porter des moufles (gants de protection) et faire attention de ne pas faire des éclaboussures sur de l'huile chaude.



NE JAMAIS couvrir la marmite pendant la friture ou le préchauffage.



TOUJOURS fermer le brûleur (position OFF) après la cuisson.



**IL faut TOUJOURS dégeler et sécher complètement les aliments avant de les cuire dans l´huile ou la graisse.**



Rév. 06/2010-F